فرن ميكروويف

إرشادات ودليل الطهي للمالك

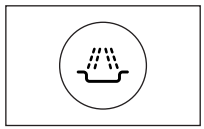
CE1180GW / CE1180GBT
CE1180UBT / CE1180GWT
CE1180GB / CE1180GBB
CE1180UB / CE1180UBB
CE1180GWB / CE1180GBF
CE1180UBF / CE1180GWF

دليل الكشف "السريع" ٢
لوحة التحكم ٣
الفرن ٣
الأدوات الإضافية ٤
استخدام كتيب الإرشادات ٤
احتياطات السلامة ٥
تركيب فرن الميكروويف ٦
ضبط الوقت ٧
التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح ٧
كيفية عمل فرن الميكروويف ٨
ماذا تفعل في حالة الشك في عمل الفرن أو في حالة مصادفة مشكلة ٨
الطهي/التسخين ٩
مستويات الطاقة واختلافات الأوقات ٩
إيقاف الطهي ١٠
ضبط وقت الطهي ١٠
استخدام ميزة الطهي التلقائي ١١
استخدام ميزة فك التجميد ١٢
استخدام طبق التحمير ١٣
التسخين المسبق التلقائي السريع للفرن ١٤
الطهي بالطريقة العادية ١٤
الشي ١٥
اختيار وضع جزء التسخين ١٥
اختيار الأدوات الإضافية ١٦
الشي باستخدام سيخ الشي الدوار ١٦
استخدام الأسياخ العمودية المتعددة ١٧
الطهي المجمع ١٧
استخدام ميزة التخلص من الروائح ١٨
تأمين فرن الميكروويف ١٨
إيقاف تشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه ١٩
وظيفة الإيقاف اليدوي للقرص الدوار ١٩
دليل أدوات الطهي ٢٠
دليل الطهي ٢١
تنظيف فرن الميكروويف ٢٨
تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه ٢٩
المواصفات الفنية ٢٩

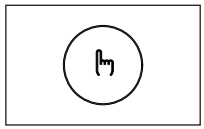
Code No.:DE68-03190F

AR

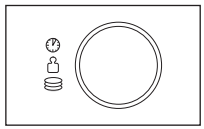
أريد طهي بعض الطعام



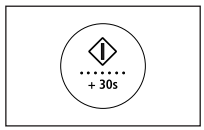
١. اضغط على الزر **الميكروويف** (🍲).
التالي : اضغط على الزر.الذي يومض.



٢. اضغط على الزر "**تحديد**" **(Select)** (🍴) حتى يظهر مستوى الطاقة الملائم.
التالي : قم بلف القرص الذي يومض.

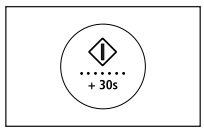


٣. حدد وقت الطهي بلف "**مفتاح القرص الدوار**" حسب الحاجة.
التالي : اضغط على الزر.الذي يومض.



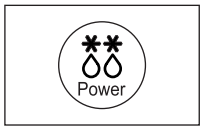
٤. اضغط على الزر "**تشغيل**" **(Start)** (◈).
النتيجة: يبدأ الطهي
◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

أريد إضافة ٣٠ ثانية أخرى إضافية

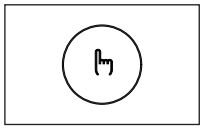


١. اترك الطعام في الفرن.
اضغط على الزر "+ **٣٠ ثانية**" **30s+** (◈) مرة أو أكثر للزيادة بمقدار ٣٠ ثانية أخرى أو كما ترغب.

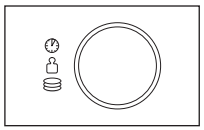
أريد تشغيل ميزة فك التجميد لبعض الطعام



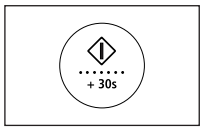
١. ضع الطعام المجمد في الفرن.
اضغط على الزر "**فك التجميد**" **(Power Defrost)** (❄❄).
التالي : اضغط على الزر.الذي يومض.



٢. حدد فئة الطعام بواسطة الضغط على الزر "**تحديد**" **(Select)** (🍴) حتى يتم تحديد فئة الطعام التي تريدها.
التالي : قم بلف القرص الذي يومض.

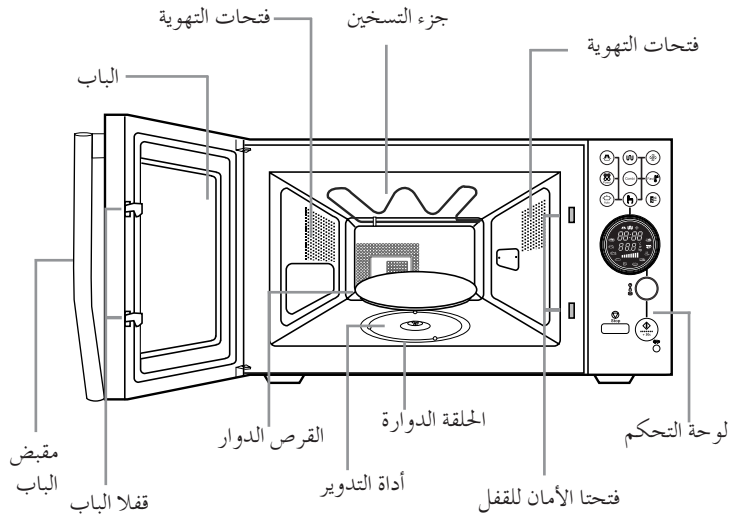


٣. حدد الوزن بواسطة لف "**مفتاح القرص الدوار**" حسب الحاجة.
التالي : اضغط على الزر.الذي يومض.

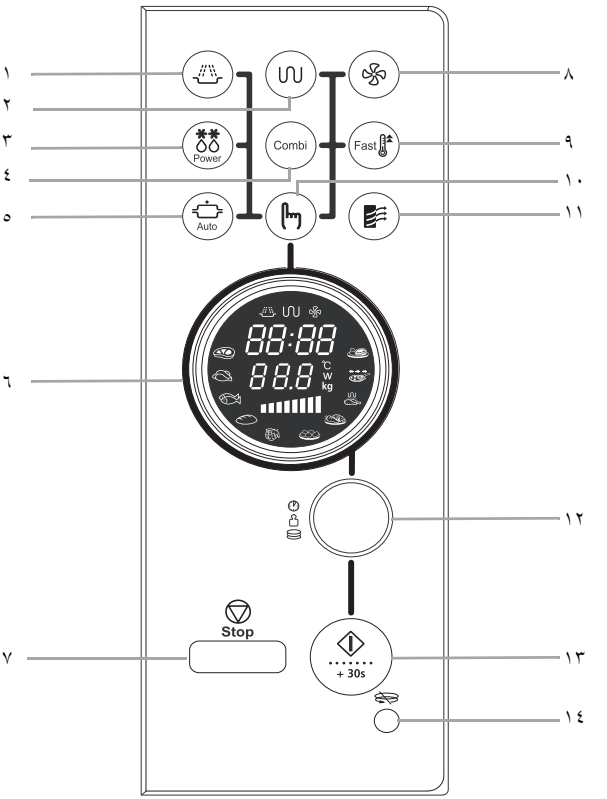


٤. اضغط على الزر "**تشغيل**" **(Start)** (◈).
النتيجة: تبدأ عملية فك التجميد
◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

الفرن



لوحة التحكم

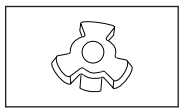


١. زر الميكروويف
٢. زر الشي
٣. وضع ميزة فك التجميد
٤. زر الطهي المجمع
٥. وضع ميزة الطهي التلقائي
٦. شاشة العرض
٧. زر إيقاف/إلغاء
٨. زر الطهي بالطريقة العادية
٩. زر تحديد التسخين السريع
١٠. زر التحديد
١١. زر التخلص من الروائح
١٢. القرص الدوار
١٣. زر التشغيل
١٤. زر تشغيل/إيقاف تشغيل القرص الدوار

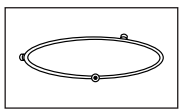
الأدوات الإضافية

AR

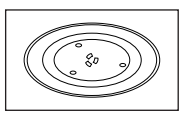
استناداً إلى الطراز الذي قمت بشرائه، يتم تزويدك بالعديد من الأدوات الإضافية التي يمكن استخدامها بطرق متعددة.



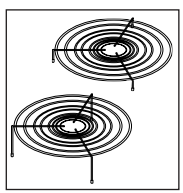
١. **أداة التدوير**، يتم وضعها بشكل صحيح على عمود الموتور الموجود في قاعدة الفرن.
الغرض: تقوم أداة التدوير بتدوير القرص الدوار.



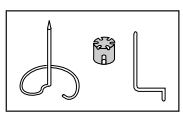
٢. **الحلقة الدوارة**، يتم وضعها في وسط الفرن.
الغرض: تدعم الحلقة الدوارة القرص الدوار.



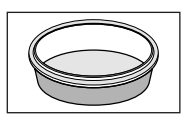
٣. **القرص الدوار**، يتم وضعه على الحلقة الدوارة مع وضع مركزه على أداة التدوير.
الغرض: يعتبر القرص الدوار السطح الأساسي للطهي، ويمكن إخراجه بسهولة للتنظيف.



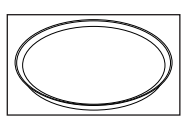
٤. **حاملان معدنيان** (الحامل العلوي، الحامل السفلي)، يتم وضعه على القرص الدوار.
الغرض: يمكن استخدام الحاملان المعدنيان لطهي طبقين في نفس الوقت. يمكن وضع طبق صغير على القرص الدوار والطبق الآخر على الحامل. **يمكن استخدام الحاملين المعدنين في الشي والطهي بالطريقة العادية والطهي المجمع.**



٥. **اسيخ الشي الدوار وأداة تدوير أسياخ الشي وسيخ الشي**، يتم وضعها في الإناء الزجاجي (يتوفر في الطرازات CE1180GBB/CE1180UBB CE1180GWB/CE1180GBF/CE1180UBF/CE1180GWF فقط).
الغرض: يعتبر سيخ الشي طريقة ملائمة لشي دجاجة كاملة، حيث لا تحتاج إلى قلب اللحم. ويمكن استخدامه في وضع الطهي والشي المجمع.



٦. **إناء زجاجي**، يتم وضعه على القرص الدوار (يتوفر بالطرازات CE1180GBB/CE1180UBB CE1180GWB/CE1180GBF/CE1180UBF/ CE1180GWF فقط).
الغرض: يوضع حامل الشواء على الإناء الزجاجي.



٧. **طبق التحمير**، يتم وضعه على القرص الدوار (CE1180GBT/ CE1180UBT/CE1180GWT/CE1180GBF/CE1180UBF/ CE1180GWF فقط).
الغرض: يستخدم طبق التحمير لتحمير الطعام بشكل أفضل في وضع الطهي بالميكروويف أو وضع الجمع بين الطهي والشي، كما يستخدم لتحمير عجائن الفطائر المحلاة والبيتزا.

استخدام كتيب الإرشادات

شكراً لشرائك فرن ميكروويف *SAMSUNG*. تتضمن إرشادات المالك الكثير من المعلومات المفيدة المتعلقة بالطهي باستخدام فرن الميكروويف:

- **احتياطات السلامة**
- **الأدوات الإضافية وأدوات الطهي**
- **تلميحات مفيدة للطهي**

ستجد داخل الغطاء دليل للكشف السريع يشرح أربع عمليات طهي أساسية:

- **الطهي (وضع الميكروويف)**
- **فك التجميد**
- **إضافة مدة ٣٠ ثانية إضافية إذا كان الطبق لم يكتمل طهيه بالشكل الملائم أو كان يحتاج إلى تسخين**

ستجد في مقدمة الكتيب رسومات توضيحية للفرن وللوحة التحكم حتى يمكنك التعرف على الأزرار بسهولة.

تستخدم الرسوم التوضيحية الموجودة في قسم إجراءات خطوة بخطوة رمزين مختلفين.

هام **ملاحظة**

احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من أشعة الميكروويف

قد ينتج عن عدم الالتزام باحتياطات السلامة التالية التعرض لأشعة الميكروويف الضارة.

(أ) لا يجب تحت أية ظروف تشغيل الفرن وباب الفرن مفتوح أو العبث بقفل الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شئ في فتحتي الأمان للقفل.

(ب)حظر وضع أي شئ بين باب الفرن والسطح الخارجي، أو السماح بتراكم فضلات الطعام أو المنظف على أسطح أجزاء الإغلاق. تأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستخدام بواسطة قطعة قماش مبللة ثم بقطعة قماش جافة ناعمة.

(ج) يحظر تشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة أجهزة الميكروويف مؤهل ومدرب لدى الشركة المصنعة.
يجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:
(١) الباب وقفليه وأسطح إحكام الإغلاق
(٢) مفصلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)
(٣) كبل التيار الكهربي

(د) يحظر ضبط الفرن أو إصلاحه بواسطة أي شخص غير فني صيانة أجهزة الميكروويف مؤهل ومدرب لدى الشركة المصنعة.

AR

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة.

اقرأ الإرشادات بعناية واحتفظ بها للرجوع إليها مستقبلاً.

قبل طهي الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف، الرجاء التأكد من اتخاذ إجراءات السلامة التالية.

١. **يحظر** استخدام أي أداة طهي معدنية في فرن الميكروويف:
- الأواني المعدنية
- أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية
- الماسكات المعدنية والشوك، وما إلى ذلك.

السبب: قد يحدث ماس كهربي أو شرارة تتلف الفرن.

٢. **يحظر** تسخين:
- الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفريغها من الهواء والمغلقة بإحكام. مثال: البرطمانات الخاصة بطعام الأطفال
- الأطعمة ذات القشرة. مثال: البيض والبندق غير المقشر والطماطم

السبب: قد تؤدي زيادة الضغط إلى انفجار القشرة الخارجية للأطعمة.

تلميح: قم بإزالة الأغلفة وثقب الأسطح والأكياس وما إلى ذلك.

٣. **يحظر** تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً.

السبب: قد تتعرض جدران الفرن للتلف.

تلميح: اترك كوباً من الماء دوماً في الفرن. يقوم الماء بامتصاص أشعة الميكروويف إذا قمت بتشغيله وهو فارغ بطريق الخطأ.

٤. **يحظر** تغطية فتحات التهوية الموجودة في الخلف سواء بقطع من القماش أو الورق.

السبب: قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفريغ الهواء الساخن من الفرن.

٥. استخدم **دوماً** قفازات عند إخراج طبق من الفرن.

السبب: تمتص بعض الأطباق طاقة الميكروويف وتنتقل دوماً الحرارة من الطعام إلى الطبق. وبالتالي تكون الأطباق ساخنة.

٦. **يحظر** لمس أجزاء التسخين أو الجدران الداخلية للفرن.

السبب: قد تكون هذه الجدران ساخنة بدرجة قد تحدث حروق حتى بعد انتهاء الطهي، وإن لم تبدو كذلك. لا تسمح بملامسة أية مواد قابلة للاشتعال بالسطح الداخلي للفرن. ودع الفرن يبرد أولاً.

٧. لتقليل مخاطر حدوث حريق في تجويف الفرن:
- يحظر تخزين مواد قابلة للاشتعال في الفرن
- قم بإزالة الأربطة السلكية من الأكياس الورقية أو البلاستيكية
- يحظر استخدام فرن الميكروويف لتجفيف الصحف
- في حالة ملاحظة تصاعد دخان، احتفظ بباب الفرن مغلقاً وقم بإيقاف تشغيله وفصله عن مصدر التيار الكهربي

٨. توخى الحذر عند تسخين السوائل أو أطعمة الأطفال.
- اترك دوماً مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة.
- قم بالتقليب أثناء التسخين عند الضرورة وقم بالتقليب دوماً بعد التسخين.
- لتجنب فوران السوائل واحتمال التعرض للاحتراق، يجب التقليب قبل التسخين وأثنائه وبعده.
- في حالة التعرض للإصابة بحروق، اتبع إرشادات الإسعاف الأولية التالية:
  * اغمر الجزء الذي تعرض للحروق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل.
  * قم بتغطية مكان الحرق بقطعة جافة ونظيفة من الشاش الطبي.
  * لا تضع كريم أو زيت أو غسول على الحرق.
- لا تقم **أبداً** بملء الآنية حتى أعلاها، اختر آنية يكون قطرها العلوي أوسع من قطرها السفلي لتجنب فوران السائل. قد تتعرض أيضاً الزجاجات ذات العنق الضيق للكسر إذا تم تسخينها أكثر من اللازم.
- تحقق **دوماً** من درجة حرارة طعام ولبن الأطفال قبل إعطائه للطفل.
- لا تقم **أبداً** بتسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل مع وضع الجزء المطاطي عليها، حيث قد تنفجر الزجاجة إذا تعرضت للتسخين الزائد.

٩. احرص على عدم تعريض كبل التيار الكهربي للتلف.
- يحظر غمر كبل التيار الكهربي أو القابس في الماء، واحرص على إبعاد كبل التيار عن الأسطح الساخنة.
- يحظر تشغيل الجهاز في حالة تلف كبل التيار الكهربي أو المقبس الخاصين به.

١٠. قف على مسافة ذراع من الفرن عند فتح الباب.

السبب: قد يتسبب الهواء الساخن أو البخار في التعرض للإصابة بالحروق.

١١. حافظ على نظافة التجويف الداخلي للفرن.

السبب: يمكن أن تتسبب بقايا الطعام أو الزيوت المتناثرة واللاصقة على جدران أو أرضية الفرن في إتلاف الطلاء وتقليل كفاءة الفرن.

١٢. قد تلاحظ صوت "قرقعة" أثناء التشغيل (خاصة أثناء عمل الفرن في وضع فك التجميد).

السبب: يصدر هذا الصوت عند تغيير مقدار الطاقة الكهربائية الناتجة، وهو أمر طبيعي.

١٣. عند تشغيل فرن الميكروويف بدون وجود أي شئ بداخله، يتم فصل التيار الكهربي عن الفرن تلقائياً لدواعي السلامة. يمكنك تشغيل الفرن بشكل عادي بعد تركه لمدة ٣٠ دقيقة.
- لا تقلق إذا استمر الفرن في العمل بعد انتهاء الطهي.

السبب: تم تصميم هذا المنتج ليتم تهويته لبضعة دقائق، عدم تشغيل فرن الميكروويف(MWO) وذلك لتبريد الأجزاء الكهربية الداخلية، عند ضغط زر الإيقاف أو فتح الباب بعد انتهاء الطهي في حالة ما إذا كان الفرن يعمل لمدة عدة دقائق (الميكروويف أو الشي أو طريقة الطهي العادية أو الجمع بين الميكروويف والشي أو الميكروويف والطريقة العادية). عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

احتياطات السلامة (تابع)

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة

أثناء الطهي، يجب النظر داخل الفرن من آن لآخر عند تسخين الطعام أو طهيه في أواني بلاستكية أو ورقية أو مصنوعة من مواد أخرى قابلة للاشتعال تستخدم مرة واحدة فقط.

تحذير:

في حالة تعرض الباب أو قفلي الباب للتلف، لا يجب تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهل.

تحذير:

أي شخص غير الشخص المؤهل للقيام بالصيانة أو عملية إصلاح تتضمن إزالة الغطاء الذي يقي من التعرض لأشعة الميكروويف يعرض نفسه للخطر.

تحذير:

لا يجب تسخين الأطعمة أو السوائل في حاويات مغلقة حيث قد تتعرض للانفجار.

تحذير:

لا يجب السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطاء التعليمات المناسبة بحيث يتمكن الطفل من استخدام الفرن بطريقة آمنة ويتفهم جيداً المخاطر التي قد يتعرض لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.

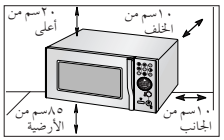
تحذير:

ترتفع درجة حرارة باب الفرن والجسم الخارجي له أثناء الطهي بالطريقة العادية أو الطهي باستخدام أكثر من طريقة واحدة.

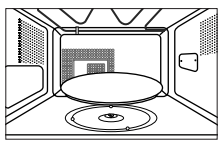
☚ يحظر تشغيل فرن الميكروويف بدون أداة التدوير والحلقة الدوارة والقرص الدوار.

تركيب فرن الميكروويف

يمكن وضع فرن الميكروويف في أي مكان تقريباً (طاولة المطبخ أو أحد الأرفف أو طاولة متنقلة أو منضدة مستقلة).



١. عند تركيب الفرن، تأكد من وجود تهوية جيدة للفرن وترك مسافة ١٠ سنتيمتر (٤ بوصات) على الأقل من الخلف وعند جانبي الفرن ومسافة ٢٠ سنتيمتر (٨ بوصات) أعلاه وأن يكون على بعد مسافة ٨٥ سنتيمتر (٣٣ بوصة) عن الأرضية.



٢. قم بإزالة كافة مواد التغليف الموجودة داخل الفرن.
قم بتركيب الحلقة الدوارة والقرص الدوار.
تأكد من دوران القرص الدوار بحرية.

٣. يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريباً من مقبس التيار الكهربي ويسهل توصيله.

☚ **يحظر** سد فتحات التهوية حيث قد ينتج عن ذلك ارتفاع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وإيقاف تشغيله تلقائياً. ويظل الفرن غير قابل للاستخدام حتى يبرد بالقدر الكافي.

☚ لسلامتك الشخصية، قم بتوصيل الكبل في مقبس تيار متردد يتكون من ثلاثة أطراف توصيل وبجهد قدره ٢٣٠ فولت وتردد قدره ٥٠ هرتز. إذا تعرض كبل الطاقة الخاص بهذا الجهاز للتلف، يجب أن يتم استبداله بواسطة الشركة المصنعة أو مسؤول الصيانة لديها أو أي شخص مؤهل لتجنب التعرض للمخاطر.

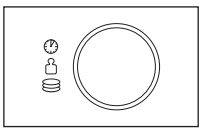
☚ **يحظر** تركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة، على سبيل المثال، وضعه بجوار فرن تقليدي أو مدفئة. يجب الالتزام بمواصفات مزود الطاقة الخاص بالفرن وأي كبل موصل يتم استخدامه يجب أن يكون بنفس مقاييس كبل الطاقة الذي يتم تزويده مع الفرن. امسح الجدران الداخلية وقفل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.

ضبط الوقت

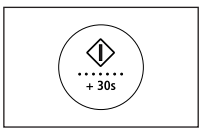
يحتوي فرن الميكروويف على ساعة مضمنة. يمكن عرض الوقت بتنسيق ٢٤ ساعة فقط يجب ضبط الساعة:

- **عند تركيب فرن الميكروويف للمرة الأولى**
- **بعد انقطاع التيار الكهربي**

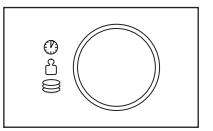
✉ لا تنسى إعادة ضبط الساعة عند التبديل من أو إلى التوقيت الصيفي أو الشتوي.



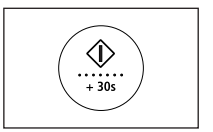
١. لف "**مفتاح القرص الدوار**" لتحديد قيمة للساعة.
التالي : اضغط على الزر.الذي يومض.



٢. اضغط على الزر "**تشغيل**" **(Start)** (⏀)
التالي : قم بلف القرص الذي يومض.



٣. لف "**مفتاح القرص الدوار**" لتحديد قيمة للدقائق.
التالي : اضغط على الزر.الذي يومض.



٤. عند ظهور الوقت الصحيح، اضغط على الزر
"**تشغيل**" **(Start)** (⏀).
النتيجة: يظهر الوقت أثناء عدم استخدام فرن الميكروويف.

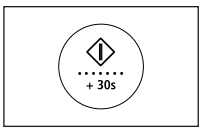
التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح

AR

يتيح لك الإجراء البسيط التالي التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح طول الوقت. إذا كنت تشك في سلامة الفرن، راجع الجزء "ماذا تفعل في حالة الشك في عمل الفرن أو في حالة مصادفة مشكلة" في الصفحة التالية.

✉ يجب توصيل الفرن بالمقبس المناسب. يجب أن يكون القرص الدوار في موضعه بالفرن. في حالة استخدام مستوى طاقة غير الحد الأقصى (١٠٠٪–٩٠٠ وات)، يستغرق الماء وقتاً أطول حتى يصل إلى مرحلة الغليان.

- **افتح باب الفرن بواسطة جذب المقبض الموجود إلى يمين باب الفرن. ضع كوباً من الماء على القرص الدوار. أغلق الباب.**



اضغط على الزر "**تشغيل**" **(Start)** (⏀) وحدد الوقت من ٤ إلى ٥ دقائق، بواسطة ضغط الزر "**تشغيل**" **(Start)** (⏀) عدد المرات التي تريدها حسب الحاجة.

النتيجة: يقوم الفرن بتسخين الماء لمدة ٤–٥ دقائق. يجب أن يصل الماء عند ذلك إلى نقطة الغليان.

AR

كيفية عمل فرن الميكروويف

أشعة الميكروويف عبارة عن موجات كهربية مغناطيسية عالية التردد، تعمل الطاقة المنبعثة عنها على طهي الطعام أو إعادة تسخينه دون التأثير على شكله أو لونه.

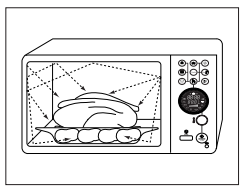
يمكنك استخدام فرن الميكروويف فيما يلي:

- **فك التجميد**
- **التسخين**
- **الطهي**

عامل الطهي

١. يتم توزيع أشعة الميكروويف التي تتولد بواسطة الماجنترون بشكل متساو أثناء دوران الطعام على القرص الدوار. لذلك يتم طهي الطعام بدرجة متساوية.

٢. يمتص الطعام موجات الميكروويف حتى عمق ا بوصة (٢,٥ سم). ثم تستمر عملية الطهي باستمرار انتقال الحرارة خلال الطعام.



٣. وتتباين أوقات طهي الطعام تبعاً لنوعيته وخصائصه:
- الكمية والكثافة
- كمية الماء التي يحتوي عليها
- درجة الحرارة الأولية (مجمد أم لا)

☚ ولأن الأجزاء الداخلية من الطعام يتم طهيها بواسطة التوزيع الحراري، يستمر طهي الطعام حتى في حالة إخراج الطعام من الفرن.لذلك يجب مراعاة أوقات الانتظار المحددة في وصفات الطهي وفي هذا الكتيب لضمان:
- طهي الطعام بدرجة متساوية حتى وسطه
- تعرض الطعام بالكامل لنفس درجة الحرارة

ماذا تفعل في حالة الشك في عمل الفرن أو في حالة مصادفة مشكلة

يستغرق دوماً التعرف على جهاز جديد بعض الوقت. إذا صادفت أي من المشاكل المسرودة أدناه، حاول تنفيذ أي من الحلول المقدمة. فقد توفر لك هذه الحلول الوقت وتوفر عليك عناء الاتصال غير الضروري بخدمة العملاء.

◆ تعد الأمور التالية أموراً طبيعية.
- التكثيف داخل الفرن وشاشة العرض
- وجود تيار هواء حول الباب والجسم الخارجي.
- انعكاس الضوء حول الباب والجسم الخارجي
- انبعاث البخار من حول الباب والفتحات

◆ لم يتم طهي الطعام على الإطلاق
- هل قمت بضبط المؤقت بشكل صحيح و/أو قمت بالضغط على الزر "تشغيل" **(Start)** (⏀)؟
- هل الباب مغلق؟
- هل قمت بزيادة الحمل على الدائرة الكهربية مما تسبب في انقطاع سلك المنصهر أو فصل التيار الكهربي؟

◆ الطعام زائد النضج أو نيئ.
- هل تم تحديد المدة المناسبة لطهي هذا النوع من الطعام؟
- هل تم اختيار مستوى الطاقة المناسب؟

◆ تنبعث شرارة ويصدر صوت قرقعة داخل الفرن (ماس كهربي)
- هل تستخدم طبق ذو زخارف معدنية؟
- هل تركت شوكة أو أداة معدنية أخرى داخل الفرن؟
- هل ورق الألمونيوم قريب جداً من الجدران الداخلية؟

◆ يتسبب الفرن في حدوث تشويش على أجهزة الراديو والتلفزيون
- قد يلاحظ تشويش بسيط على أجهزة التلفزيون والراديو عند تشغيل الفرن. يعتبر ذلك أمراً عادياً.
  * الحل: ضع الفرن بعيداً عن أجهزة التلفزيون والراديو والهوائيات.
- في حالة حدوث تشويش من جانب المعالج المصغر للفرن، قد يتم إعادة تعيين شاشة العرض.
  * الحل: قم بفصل قابس التيار وإعادة توصيله مرة أخرى. أعد ضبط الوقت.

◆ تشير الرسالة "E - 25" إلى
- يتم تنشيط الرسالة "E - 25" تلقائياً قبل التسخين الزائد لفرن الميكروويف. في حالة تنشيط الرسالة "E - 25"، اضغط على المفتاح "⏁" للاستفادة من وضع التهيئة.

إذا لم تساعدك الإرشادات السابقة في حل المشكلة، اتصل بأقرب مركز خدمة عملاء تابع لشركة *SAMSUNG*.

الرجاء قراءة المعلومات التالية؛

- **طراز الفرن ورقم التسلسل الخاص به، عادةً ما يكون مطبوعاً على خلفية الفرن**
- **التفاصيل الخاصة بالضمان**
- **جهز شرحاً واضحاً للمشكلة**

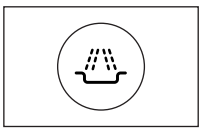
ثم اتصل بالبائع المحلي أو بخدمة ما بعد البيع لمنتجات *SAMSUNG*.

الطهي/التسخين

يوضح الإجراء التالي كيفية طهي الطعام أو تسخينه.

☚ تأكد دوماً من إعدادات الطهي قبل ترك الفرن بدون ملاحظة.

افتح الباب. ضع الطعام في وسط القرص الدوار. أغلق الباب. يحظر تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً.

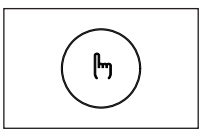


١. اضغط على الزر **الميكروويف** (🔔).

النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:

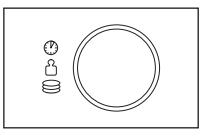
(🔔) (وضع الميكروويف)

التالي : اضغط على الزر.الذي يومض.



٢. حدد مستوى الطاقة الملائم بالضغط على الزر **"تحديد" (Select)** (⎆) مرة أخرى حتى يظهر مقدار الطاقة الناتجة الذي تريده. راجع جدول مستويات الطاقة التالي للحصول على المزيد من التفاصيل.

التالي : قم بلف القرص الذي يومض.

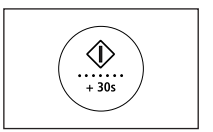


٣. حدد وقت الطهي بلف **"مفتاح القرص الدوار"** حسب الحاجة.

• على سبيل المثال: لضبط وقت طهي مدته ٣ دقائق و ٣٠ ثانية، لف القرص الدوار إلى اليمين لتحديد ٣:٣٠.

النتيجة: يظهر وقت الطهي.

التالي : اضغط على الزر.الذي يومض.



٤. اضغط على الزر **"تشغيل" (Start)** (⏀).

النتيجة: يضئ مصباح الفرن ويبدأ القرص الدوار في الدوران. يبدأ طهي الطعام وعندما ينتهي:

◆ يصدر الفرن صوت تنبيه ويومض الزر "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

✉ إذا كنت ترغب في معرفة مستوى الطاقة الحالي لتجويف الفرن، اضغط على الزر **"تحديد" (Select)** (⎆) مرة واحدة. إذا كنت ترغب في تغيير مستوى الطاقة أثناء الطهي، اضغط على الزر **"تحديد" (Select)** (⎆) مرتين أو أكثر لتحديد مستوى الطاقة المطلوب.

بدء التشغيل السريع:

✉ إذا أردت تسخين طبق ما لمدة قصيرة بالطاقة القصوى (٩٠٠ وات)، اضغط على المفتاح **+30sec** لكل ٣٠ ثانية (⏀) مرة واحدة لكل ٣٠ ثانية من وقت الطهي. يبدأ الفرن بالعمل في الحال.

مستويات الطاقة و اختلافات الأوقات

تمكنك ميزة مستويات الطاقة من تحديد حجم الطاقة اللازمة والوقت المطلوب لطهي الطعام، وذلك طبقاً لنوعية الطعام و كميته. يمكنك الاختيار من بين ستة مستويات للطاقة.

مستوى الطاقة	النسبة	الطاقة الناتجة
عالية	٪١٠٠	٩٠٠ وات
متوسطة عالية	٪٦٧	٦٠٠ وات
متوسطة	٪٥٠	٤٥٠ وات
متوسطة منخفضة	٪٣٣	٣٠٠ وات
فك التجميد	٪٢٠	١٨٠ وات
منخفضة	٪١١	١٠٠ وات

تتوافق أوقات الطهي المعطاة في وصفات الطعام وفي هذا الكتيب مع مستويات الطاقة المحددة المشار إليها.

عند تحديد....	يجب أن يكون وقت الطهي اللازم....
مستوى طاقة أعلى	أقل
مستوى طاقة أقل	أكثر

إيقاف الطهي

يمكنك إيقاف عملية الطهي في أي وقت وذلك حتى يمكنك:

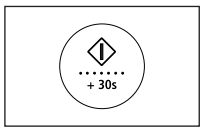
- **التحقق من مدى نضج الطعام**
- **قلب الطعام أو تقليبه حسب الحاجة**
- **ترك الطعام لفترة من الوقت**

لإيقاف الطهي...	**ثم...**
مؤقتاً	افتح الباب. النتيجة: تتوقف عملية الطهي. لاستئناف عملية الطهي، أغلق الباب مرة أخرى واضغط الزر **"تشغيل" (Start)** (◈).
نهائياً	اضغط على الزر **"إيقاف" (Stop)** (▽). النتيجة: تتوقف عملية الطهي. إذا أردت إلغاء إعدادات الطهي، اضغط على الزر **"إيقاف" (Stop)** (▽) مرة أخرى.

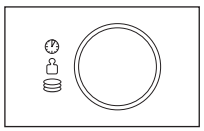
ضبط وقت الطهي

كما هو الحال مع الطهي بالطريقة العادية، يجب ضبط أوقات الطهي حسب خصائص الطعام أو حسب ذوقك. يمكنك:

- **التحقق من مدى نضج الطعام في أي وقت بفتح باب الفرن**
- **زيادة الوقت المتبقي اللازم لنضج الطعام أو تقليله**



١. لزيادة وقت الطهي، اضغط الزر "+ **٣٠ ثانية" 30s+** (◈) مرة واحدة لكل ٣٠ ثانية ترغب في إضافتها.
   - على سبيل المثال: لإضافة ثلاث دقائق، اضغط على الزر "+ **٣٠ ثانية" 30s+** (◈) ست مرات.



٢. لزيادة وقت الطهي أو تقليله أثناء الطهي، لف **"مفتاح القرص الدوار"** إلى اليمين أو إلى اليسار.

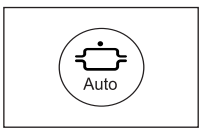
AR

تتضمن توفر وظائف الطهي التلقائي الخمس (⇨) أوقات طهي مبرمجة مسبقاً. لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة.

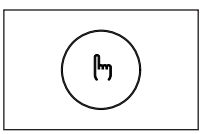
يمكنك ضبط حجم الطعام بواسطة لف "مفتاح القرص الدوار".

☚ استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

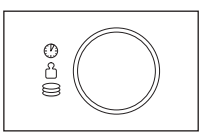
افتح الباب. ضع الطعام في وسط القرص الدوار. أغلق الباب.



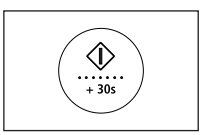
١. اضغط على الزر **"طهي تلقائي" (Auto Cook)** (⇨).
التالي : اضغط على الزر. الذي يومض.



٢. حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على الزر **"تحديد" (Select)** (☰) راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للإعدادات المبرمجة مسبقاً.
التالي : قم بلف القرص الذي يومض.



٣. حدد كمية الطعام المراد طهيه بلف مفتاح القرص الدوار.
التالي : اضغط على الزر. الذي يومض.



٤. اضغط على الزر **"تشغيل" (Start)** (◈).

النتيجة: يتم طهي الطعام وفقاً للإعداد المبرمج مسبقاً الذي حددته.

◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

يبين الجدول التالي برامج الطهي التلقائي والكميات المراد طهيها وأوقات الانتظار والتوصيات المناسبة. يتم تشغيل البرامج أرقام ١ و ٤ و ٥ بطاقة الميكروويف فقط.

يعمل البرنامج رقم ٣ من خلال استخدام أشعة الميكروويف والشواية معاً. ويعمل البرنامج رقم ٢ من خلال استخدام أشعة الميكروويف والطريقة العادية للطهي معاً.

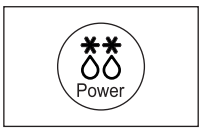
الكود	الطعام	الكمية	مدة الانتظار	التوصيات
	الوجبات الجاهزة (مثلجة)	٠,٣٥–٠,٣ كيلوجرام ٠,٤٥–٠,٤ كيلوجرام ٠,٥٥–٠,٥ كيلوجرام	٣ دقائق	ضعها في طبق خزفي وقم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. يناسب هذا البرنامج الوجبات المكونة من ٣ مكونات (مثال، اللحم بالصلصة والخضراوات وأحد الأطباق الجانبية مثل البطاطس أو الأرز أو المعجنات).
***	**البيتزا المجمدة**	٠,٤–٠,٣ كيلوجرام ٠,٥٥–٠,٤٥ كيلوجرام ٠,٧–٠,٦ كيلوجرام	–	ضع بيتزا واحدة مجمدة (–١٨ درجة مئوية) على الرف السفلي؛ أو ضع عدد ٢ بيتزا مجمدتين على الحاملين العلوي والسفلي
	قطع الدجاج	٠,٣–٠,٢ كيلوجرام (قطعة واحدة) ٠,٥–٠,٤ كيلوجرام (قطعتان) ٠,٧–٠,٦ كيلوجرام (٣ قطع) ٠,٩–٠,٨ كيلوجرام (٣–٤ قطع)	٢ – ٣ دقائق	امسح قطع الدجاج بالزيت والتوابل مثل الفلفل الأسود والملح والفلفل الحلو. ضعها على شكل دائرة على الحامل العلوي مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل. قم بالقلب، بمجرد إصدار الفرن أصوات تنبيه.
	الخضراوات الطازجة	٠,٢٥–٠,٢ كيلوجرام ٠,٣٥–٠,٣ كيلوجرام ٠,٤٥–٠,٤ كيلوجرام ٠,٥٥–٠,٥ كيلوجرام ٠,٦٥–٠,٦ كيلوجرام ٠,٧٥–٠٧ كيلوجرام	٢ – ٣ دقائق	زن الخضراوات بعد غسلها وتنظيفها وتقطيعها إلى أحجام متساوية. ضعها في إناء زجاجي له غطاء. أضف ٣٠ مللي من الماء (ملعقتان كبيرتان) عند طهي كمية من ٢٠٠ إلى ٢٥٠ جرام، وأضف ٤٥ مللي (ثلاث ملاعق كبيرة) عند طهي كمية من ٣٠٠ إلى ٤٥٠ جرام وأضف ٦٠ إلى ٧٥ مللي (٤–٥ ملاعق كبيرة) عند طهي كمية ٥٠٠ إلى ٧٥٠ جرام. وقم بالتقليب بعد الطهي. عند طهي كميات أكبر، قم بالتقليب مرة واحدة أثناء عملية الطهي.
	البطاطس منزوعة القشرة	٠,٣٥٠,٣ كيلوجرام ٠,٤٥–٠,٤ كيلوجرام ٠,٥٥–٠,٥ كيلوجرام ٠,٦٥–٠,٦ كيلوجرام ٠,٧٥–٠,٧ كيلوجرام	٢ – ٣ دقائق	وزن البطاطس بعد تقشيرها وغسلها وتقطيعها إلى أحجام متساوية. ضعها في إناء زجاجي له غطاء. أضف ٤٥ مللي (٣ ملاعق كبيرة) من الماء عند طهي كمية من ٣٠٠–٤٥٠ جرام وأضف ٦٠ مللي من الماء (٤ ملاعق كبيرة) لطهي كمية من ٥٠٠–٧٥٠ جرام.

AR

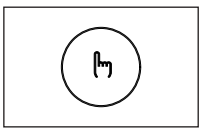
تمكنك ميزة فك التجميد (❄❄) من فك تجميد اللحوم والدواجن والأسماك والخبز والكعك والفواكه. يتم ضبط وقت فك التجميد ومستوى الطاقة تلقائياً. فقط حدد البرنامج والوزن.

☚ استخدم فقط الأطباق المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

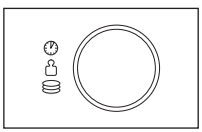
افتح الباب. ضع الطعام المجمد في إناء خزفي في وسط القرص الدوار. أغلق الباب.



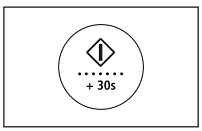
١. اضغط على الزر **"فك التجميد" (Power Defrost)** (❄❄). التالي : اضغط على الزر.الذي يومض.



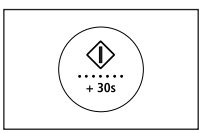
٢. حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على الزر **"تحديد" (Select)** (⎆) راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للإعدادات المبرمجة مسبقاً.
التالي : قم بلف القرص الذي يومض.



٣. حدد وزن الطعام بواسطة لف **مفتاح القرص الدوار**.
التالي : اضغط على الزر.الذي يومض.



٤. اضغط على الزر **"تشغيل" (Start)** (◊).
النتيجة: يتم طهي الطعام وفقاً للإعداد المبرمج مسبقاً الذي حددته.
- تبدأ عملية فك التجميد.
- يصدر الفرن صوت تنبيه أثناء عملية فك التجميد ليذكرك بقلب الطعام.



٥. اضغط على الزر **"تشغيل" (Start)** (◊) مرة أخرى لإنهاء عملية فك التجميد.
النتيجة: عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

☚ يمكنك أيضاً فك تجميد الطعام يدوياً. للقيام بذلك، حدد وظيفة الميكروويف باستخدام مستوى طاقة ١٨٠ وات. راجع الجزء "فك التجميد" في الصفحة رقم ٢٤ لمزيد من التفاصيل.

يبين الجدول التالي برامج فك التجميد التلقائي والكميات المراد فك تجميدها وأوقات الانتظار والتوصيات المناسبة. قم بإزالة كافة أنواع مواد التغليف قبل بدء فك التجميد. ضع اللحوم والدواجن والأسماك على القرص الدوار.

الكود	الطعام	الكمية	مدة الانتظار	التوصيات
	اللحوم	٠,٢ – ٢ كجم	٢٠–٩٠ دقيقة	قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. قم بتقليب اللحوم عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع اللحم البقري ولحم الضأن والخنزير وشرائح الستيك وقطع اللحم واللحم المفري.
	الدواجن	٠,٢ – ٢ كجم	٢٠–٩٠ دقيقة	قم بحماية أطراف الأرجل والأجنحة باستخدام ورق الألمونيوم اقلب الدواجن عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع دجاجة كاملة وقطع الدجاج.
	الأسماك	٠,٢ – ٢ كجم	٢٠–٦٠ دقيقة	قم بحماية ذيل السمكة باستخدام ورق الألمونيوم. قم بتقليب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الأسماك الكاملة وشرائح السمك الفيليه.
	الخبز/ الكعك	٠,١٢–١,٠ كجم	١٠–٦٠ دقيقة	ضع الخبز على قطعة من ورق المطبخ وقم بقلبه عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. ضع الكعك على طبق خزفي وقم بقلبه، إن أمكن، عند إصدار الفرن صوت تنبيه. (يظل الفرن يعمل ويتوقف عند فتح الباب). يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الخبز سواء كان كاملاً أو شرائح وأرغفة الخبز بأنواعه والخبز الفرنساوي. ضع أرغفة الخبز في شكل دائرة. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الكيك المخبوز والبسكويت وكعك الجبن الفطيرة المحلاة. وهو لا يناسب الحلوى وكعك الفواكه والكريمة وكذلك الكعك المغطى بالشكولاته.
	الفاكهة	٠,١–٠,٦ كيلوجرام	٥–٢٠ دقيقة	وزع الفاكهة بشكل متساو في طبق زجاجي مسطح أو طبق خزفي مسطح. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الفاكهة.

AR

CE1180GBT/CE1180UBT/CE1180GWT/CE1180GBF/CE1180UBF/CE1180GWF فقط

عند الطهي في فرن الميكروويف، باستخدام الشواية أو وضع الميكروويف في الأفران التي تجمع بين الشواية والطريقة العادية للطهي، عادة ما يصبح الجزء السفلي من المعجنات والبيتزا طري وندي. يساعدك طبق التحمير على إكساب الطعام المطهي المظهر الهش.
يمكن كذلك استخدام طبق التحمير في إعداد لحم الخنزير والبيض والسجق، وغيرها من الأصناف.

☚ قبل استخدام طبق التحميص، قم بتسخينه مسبقاً باختيار أسلوب الجمع لمدة تتراوح من ٣ إلى ٥ دقائق.

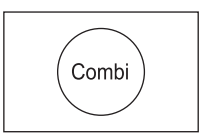
- استخدام الطهي بالطريقة العادية (٢٢٠ درجة مئوية) وأشعة الميكروويف معاً. (مستوى الطاقة ٦٠٠ وات)
- استخدام الشواية وأشعة الميكروويف معاً (مستوى الطاقة ٣٠٠ وات)
- انظر صفحة ١٧

١. قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير، كما ذكرنا أعلاه.
   - استخدم القفازات دوماً حيث يكون طبق التحمير ساخناً للغاية.

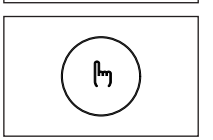
٢. امسح الطبق بالزيت عند طهي أطعمة، مثل لحم الخنزير والبيض، وذلك ليتم تحميرها بشكل جيد.

٣. ضع الطعام في طبق التحمير.
   - لا تضع أي أدوات غير مقاومة للحرارة في طبق التحمير (على سبيل المثال، الأواني البلاستيكية).

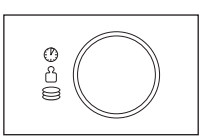
٤. ضع طبق التحمير على القرص الدوار في فرن الميكروويف.
   - يحظر وضع طبق التحمير في الفرن في عدم وجود القرص الدوار.



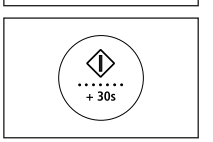
٥. اضغط على الزر "**جمع**" **(Combi)**.
التالي : اضغط على الزر.الذي يومض.



٦. حدد وضع الجمع الملائم بالضغط على الزر "**تحديد**" **(Select)** (🍗).
التالي : قم بلف القرص الذي يومض.



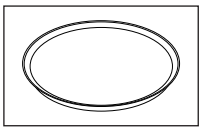
٧. عين وقت الطهي عن طريق لف "مفتاح القرص الدوار" إلى أن يظهر وقت الطهي المناسب.
التالي : اضغط على الزر.الذي يومض.



٨. اضغط على الزر "**تشغيل**" **(Start)** (⏀).

النتيجة: يبدأ الطهي.
◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

كيفية تنظيف طبق التحمير



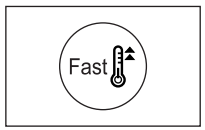
تعد الطريقة المثلى لتنظيف طبق التحمير هي غسله بالماء الساخن ومحلول التنظيف. ثم شطفه بعد ذلك بالماء النظيف. لا تستخدم فرشاة للكحت أو قطعة إسفنج خشنة حتى لا تتعرض الطبقة العليا من الطبق للتلف.

☚ قد يتعرض طبق التحمير للتلف في حالة استخدامه بطريقة غير سليمة، نظراً لأنه مغطى بطبقة من مادة التيفال.

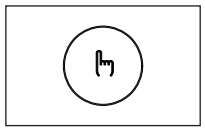
- يحظر تقطيع الطعام في الطبق. يجب رفع الطعام من الطبق قبل تقطيعه.
- يفضل قلب الطعام باستخدام ملعقة بلاستيكية أو خشبية.

التسخين المسبق التلقائي السريع للفرن

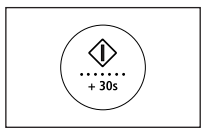
عند الطهي بالطريقة العادية، ينصح بتسخين الفرن إلى درجة حرارة ملائمة قبل وضع الطعام في الفرن.
عندما تصل درجة الحرارة إلى الدرجة المطلوبة، يحتفظ الفرن بدرجة الحرارة لحوالي ١٠ دقائق؛ ثم يتم إيقاف تشغيله تلقائيا.
تأكد من أن جزء التسخين في موضعه الصحيح الخاص بطريقة الطهي التي تحتاجها.



١. اضغط الزر (**تسخين مسبق سريع وتلقائي**) **Auto Fast Preheat** (Fast).
التالي : اضغط على الزر.الذي يومض.



٢. اضغط على الزر "**تحديد**" **(Select)** () حمرة واحدة أو أكثر لتعيين درجة الحرارة.
النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:
٢٥٠ درجة مئوية(درجة الحرارة)
التالي : اضغط على الزر.الذي يومض.



٣. اضغط على الزر "**تشغيل**" **(Start)** ().
النتيجة: يتم تسخين الفرن حتى يصل إلى درجة الحرارة المطلوبة.
- عند الوصول إلى درجة الحرارة المعينة مسبقاً، يصدر الفرن صوت تنبيه ٦ مرات ويتم الاحتفاظ بالحرارة لمدة ١٠ دقائق.
- بعد ١٠ دقائق، يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات ويتوقف عن العمل.

في حالة وصول الحرارة الداخلية إلى درجة الحرارة التي قمت بتعيينها، يُصدر الفرن صوت تنبيه ٦ مرات عند تعيين درجة الحرارة ويحتفظ بدرجة الحرارة لمدة ١٠ دقائق.

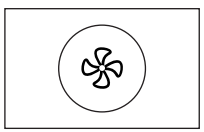
إذا كنت ترغب في معرفة درجة الحرارة الحالية داخل تجويف الفرن، اضغط الزر (Fast) "**تسخين مسبق سريع وتلقائي**".

الطهي بالطريقة العادية

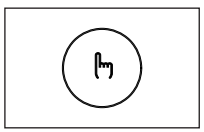
يتيح لك وضع الطهي بالطريقة العادية طهي الطعام كما لو كنت تطهو الطعام في فرن عادي.
ولا يتم استخدام وضع الميكروويف. يمكنك تعيين درجة الحرارة كما ترغب في نطاق يتراوح بين ٤٠ درجة مئوية إلى ٢٥٠ درجة مئوية ضمن ثمانية مستويات لدرجات الحرارة معينة مسبقاً. الحد الأقصى لوقت الطهي ٦٠ دقيقة.

إذا كنت ترغب في تسخين الفرن تسخيناً مسبقاً سريعاً وتلقائياً.
- استخدم دوماً قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة فيه، إذ أنها تكون ساخنة للغاية.
- يمكنك الحصول على نتائج أفضل للطهي والتحمير عند استخدام الحامل السفلي.

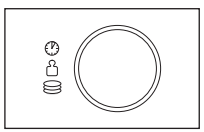
تأكد من وجود جزء التسخين في الوضع الأفقي ومن وجود القرص الدوار في مكانه. افتح الباب وضع الإناء على الحامل السفلي واضبط القرص الدوار.



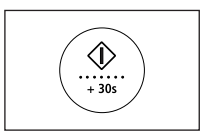
١. اضغط على الزر "الطهي بالطريقة العادية" **(Convection)** ().
التالي : اضغط على الزر.الذي يومض.



٢. اضغط على الزر "**تحديد**" **(Select)** () حمرة واحدة أو أكثر لتعيين درجة الحرارة.
النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:
(وضع الطهي بالطريقة العادية)
٢٥٠ درجة مئوية(درجة الحرارة)
التالي : اضغط على الزر.الذي يومض.



٣. حدد وقت الطهي بلف **مفتاح القرص الدوار**.
التالي : اضغط على الزر.الذي يومض.



٤. اضغط على الزر "**تشغيل**" **(Start)** ().
النتيجة: يبدأ الطهي.
- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

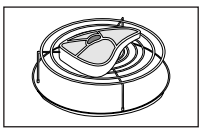
يمكنك التأكد من درجة الحرارة في أي وقت بالضغط على الزر (**تسخين مسبق سريع وتلقائي**) **Auto Fast Preheat** (Fast).

الشي

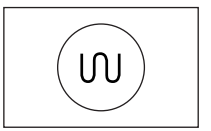
تمكنك الشواية من تسخين الطعام وتحميره بشكل سريع، بدون استخدام أشعة الميكروويف.

- **استخدم دوماً قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة فيه، إذ أنها تكون ساخنة للغاية.**
- **يمكنك الحصول على نتائج أفضل في الطهي والشي عند استخدام الحامل العلوي.**

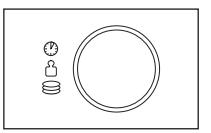
تأكد من وجود جزء التسخين في الوضع الأفقي ومن وجود الحامل الملائم في مكانه.



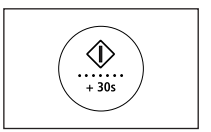
١. افتح الباب وضع الطعام على الحامل.



٢. اضغط على الزر **"Grill" (الشواية)** (⋒).
النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:
⋒ (وضع الشواية)
التالي : اضغط على الزر.الذي يومض.



٣. حدد وقت الشي بلف **مفتاح القرص الدوار.**
• الحد الأقصى لوقت الشي ٦٠ دقيقة.
التالي : اضغط على الزر.الذي يومض.



٤. اضغط على الزر **"تشغيل" (Start)** (◊).
النتيجة: يبدأ الشي.
◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

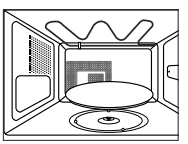
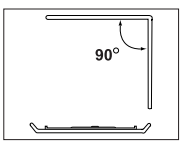
اختيار وضع جزء التسخين

يستخدم جزء التسخين عند الشي.

يستخدم جزء التسخين عند طهي الطعام بالطريقة العادية، أو عند الشي أو عند الشي باستخدام سيخ الشي الدوار. يمكن وضع جزء التسخين في أحد وضعين:

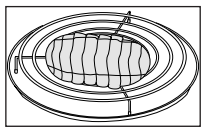
- **الوضع الأفقي للطهي بالطريقة العادية والشي**
- **الوضع العمودي للشي باستخدام الأسياخ فقط (يتوفر في الطرازات CE1180GBB/CE1180UBB/CE1180GWB/CE1180GBF/CE1180UBF/CE1180GWF)**

☚ قم بتغيير وضع جزء التسخين فقط عندما يكون بارداً ولا تقم بوضع أي حمل زائد عند وضعه في الوضع العمودي.

لتعيين جزء التسخين إلى...	**ثم...**
 الوضع العمودي (للشي بالسيخ الدوار فقط: CE1180GBB/CE1180UBB CE1180GWB/CE1180GBF CE1180UBF/CE1180GWF	◆ اسحب جزء التسخين إلى الأسفل ◆ ادفعه إلى الجانب الخلفي من الفرن حتى يصبح متوازيًا لجدار الفرن الخلفي
 الوضع الأفقي (للطهي بالطريقة العادية والشي)	◆ اسحب جزء التسخين تجاهك ◆ ادفع جزء التسخين إلى أعلى حتى يصبح موازياً لسقف الفرن (الجزء العلوي منه)

اختيار الأدوات الإضافية

لا يتطلب الطهي بالطريقة العادية التقليدية أدوات طهي خاصة. إلا أنه يجب استخدام أدوات الطهي التي يمكنك استخدامها في الفرن العادي فقط.



لا تناسب عادة أواني الطهي التي تستخدم في الميكروويف الطهي بالطريقة العادية، لا تستخدم الأواني والأطباق البلاستيكية والأكواب الورقية والمناشف، إلى آخره.

إذا كنت ترغب في تحديد أسلوب الطهي المجمع (الشواية والميكروويف أو الطهي بالطريقة العادية)، استخدم فقط الأطباق المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. فقد يؤدي استخدام أدوات أو أواني الطهي المعدنية إلى إتلاف الفرن.

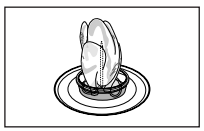
☚ للحصول على مزيد من التفاصيل حول أدوات الطهي والأدوات المناسبة، راجع دليل أدوات الطهي صفحة ٢٠.

الشي باستخدام سيخ الشي الدوار

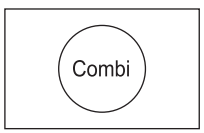
الطرازات CE1180GBB/CE1180UBB/CE1180GWB/CE1180GBF
CE1180UBF/CE1180GWF فقط

يكون سيخ الشي الدوار مفيداً عند الشي، حيث أنك لا تحتاج إلى قلب اللحم. ويمكن استخدامه في الطهي بطريقة التجميع.

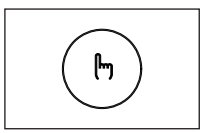
☚ تأكد من توزيع اللحم بشكل متساو على السيخ وأن السيخ يدور بشكل متساو.
استخدم دوماً قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة فيه، إذ أنها تكون ساخنة للغاية.



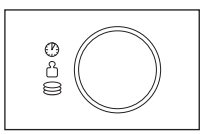
١. ضع قطع اللحم حول السيخ بحيث يمر السيخ من منتصفها.
على سبيل المثال: ضع الدجاجة حول السيخ بحيث يمر السيخ بين صدر الدجاجة وعظمها.
ضع سيخ الشي الدوار بشكل مستقيم على الإناء الزجاجي وضع الإناء على القرص الدوار. امسح اللحم بقليل من الزيت والتوابل لتحميره.



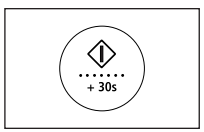
٢. اضغط على الزر "جمع" **(Combi)**.
التالي : اضغط على الزر.الذي يومض.



٣. حدد وضع الجمع الملائم بالضغط على الزر **"تحديد" (Select)** (⎓).
التالي : قم بلف القرص الذي يومض.



٤. حدد وقت الطهي بلف **مفتاح القرص الدوار.**
• الحد الأقصى لوقت الطهي ٦٠ دقيقة.
التالي : اضغط على الزر.الذي يومض.



٥. اضغط على الزر **"تشغيل" (Start)** (◈).
النتيجة: يبدأ الطهي ويبدأ السيخ في الدوران.
◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

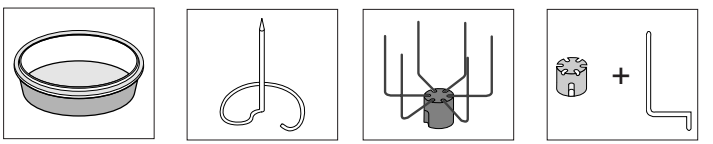
٦. عند اكتمال طهي الطعام، قم بإزالة السيخ بحرص مستخدماً قفازات لحماية يديك.

استخدام الأسياخ العمودية المتعددة

الطرازات CE1180GBB/CE1180UBB/CE1180GWB/CE1180GBF
CE1180UBF/CE1180GWF فقط

الأسياخ المتعددة الخاصة بشي الكباب

يمكنك باستخدام أسياخ الكباب الستة شي اللحم والدواجن والأسماك والخضراوات (مثل البصل أو الفلفل أو الكوسة) والفاكهة المقطعة.
يمكنك تحضير الطعام السابق ذكره باستخدام أسياخ شي الكباب عند الطهي بالطريقة العادية أو الأسلوب المجمع.



أداة تدوير أسياخ الشي، سيخ الشي الكباب | أسياخ متعددة | سيخ الشي الدوار | الإناء الزجاجي

استخدام ميزة الشي باستخدام الأسياخ المتعددة بواسطة أسياخ الكباب

١. لإعداد الكباب باستخدام ميزة الأسياخ المتعددة، استخدم الأسياخ الستة.
٢. ضع نفس كمية الطعام في كل سيخ.
٣. ضع سيخ الشي الدوار في الإناء الزجاجي ثم ضع أداة الأسياخ المتعددة به.
٤. ضع الإناء الزجاجي بالأسياخ المتعددة في وسط القرص الدوار.

تأكد من وجود جزء التسخين الخاص بالشواية في موضعه الصحيح عند الجدار الخلفي لتجويف الفرن وليس بالأعلى قبل بدء عملية الشي.

إخراج الأسياخ المتعددة من الفرن بعد انتهاء عملية الشي

١. قفازات الفرن عند إخراج الإناء الزجاجي مع الأسياخ المتعددة من الفرن، حيث يكون ساخناً جداً.
٢. قم بفك الأسياخ المتعددة من حامل الأسياخ مستخدماً القفازات أيضاً.
٣. قم بإزالة الأسياخ بحرص، واستخدم شوكة لإخراج قطع الطعام من الأسياخ.

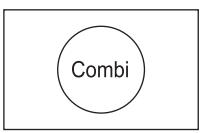
لا تصلح غسالة الأطباق في تنظيف الأسياخ المتعددة. لذا، يجب تنظيفها يدوياً باستخدام الماء الدافئ ومسحوق تنظيف. أخرج الأسياخ العمودية المتعددة من الفرن بعد الاستخدام.

الطهي المجمع

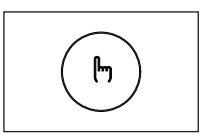
يمكنك أيضاً الطهي باستخدام الميكروويف مع الشواية وعند الطهي بالطريقة العادية وذلك للطهي والتحمير في نفس الوقت بشكل سريع.

استخدم دوماً أدوات الطهي المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. تعتبر الأطباق المصنوعة من الزجاج والأطباق الخزفية مثالية عند الطهي باستخدام أشعة الميكروويف حيث تسمح بتخللها إلى الطعام بشكل متساو.
استخدم دوماً قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة في الفرن، إذ أنها تكون ساخنة جداً.
يمكنك تحسين الطهي والشي إذا استخدمت الحامل العلوي.

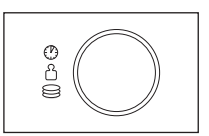
- **افتح الباب. ضع الطعام على الحامل الملائم لنوع الطعام الذي ترغب في طهيه. ضع الحامل على القرص الدوار. أغلق الباب.**



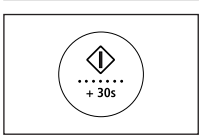
١. اضغط على الزر "جمع" **(Combi)**.
التالي : اضغط على الزر. الذي يومض.



٢. حدد وضع الجمع الملائم بالضغط على الزر "**تحديد**" **(Select)** (⌨).
راجع وضع الجمع وجدول مستويات الطاقة أدناه للحصول على مزيد من التفاصيل.
التالي : قم بلف القرص الذي يومض.



٣. حدد وقت الطهي بلف **مفتاح القرص الدوار**.
الحد الأقصى لوقت الطهي ٦٠ دقيقة.
التالي : اضغط على الزر. الذي يومض.



٤. اضغط على الزر "**تشغيل**" **(Start)** (⏀).

النتيجة:

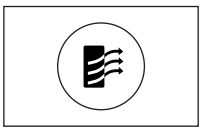
- يتبدأ عملية الطهي المجمع.
- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

الوضع	مستوى الطاقة
C 1	الميكروويف (٣٠٠ وات) + الشواية
C 2	الميكروويف (١٨٠ وات) + الطهي بالطريقة العادية (٢٠٠ درجة مئوية)
C 3	الميكروويف (٤٥٠ وات) + الطهي بالطريقة العادية (٢٠٠ درجة مئوية)
C 4	الميكروويف (٦٠٠ وات) + الطهي بالطريقة العادية (٢٢٠ درجة مئوية)

استخدام ميزة التخلص من الروائح

استخدم هذه الميزة بعد طهي الأطعمة ذات الروائح النفاذة أو عند تصاعد دخان كثيف داخل الفرن.

نظف أولاً الفرن من الداخل.



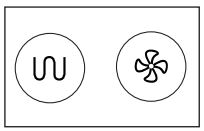
اضغط على الزر "**التخلص من الروائح**" **(Deodorization)** ( ) بعد الانتهاء من التنظيف. ستسمع صوتاً أربع مرات.

- تم تحديد مدة ٥ دقائق لعملية التخلص من الروائح.
  تزيد هذه الفترة ٣٠ ثانية بواسطة الضغط على الزر "+ ٣٠ ثانية" 30s+.
- يمكنك أيضاً ضبط مدة تشغيل عملية "**التخلص من الروائح**" بواسطة ضغط الزر "+ ٣٠ ثانية" 30s+.
- الوقت الأقصى لعملية التخلص من الروائح هو ٦٠ دقيقة.

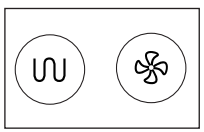
تأمين فرن الميكروويف

تم تزويد "فرن الميكروويف" ببرنامج "أمان بسيط" خاص، وهو يتيح "تأمين" الفرن بحيث لا يتمكن الأطفال أو أي شخص غير معتاد على استخدام الفرن من تشغيله بطريق الخطأ.

يمكنك تأمين الفرن في أي وقت.



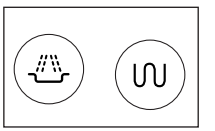
١. اضغط على الزرين "**الشواية**" **(Grill)** و"**الطهي بالطريقة العادية**" **(Convection)** في نفس الوقت (لمدة ثانية واحدة تقريباً).
النتيجة:
- يتم تأمين الفرن.
- يظهر المؤشر التالي **"L".**



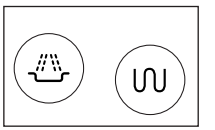
٢. اضغط على الزرين "**الشواية**" **(Grill)** و"**الطهي بالطريقة العادية**" **(Convection)** في نفس الوقت (لمدة ثانية واحدة تقريباً).
النتيجة: يمكنك استخدام الفرن بشكل طبيعي.

إيقاف تشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه

يمكنك إيقاف تشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه حينما تريد.



١. اضغط على الزرين "**الميكروويف**" **(Microwave)** (🔔) و"**الشواية**" **(Grill)** (♨) في نفس الوقت (لمدة ثانية واحدة تقريبًا).
النتيجة: يتوقف الفرن عن إصدار أصوات تنبيه للإشارة إلى انتهاء العملية.

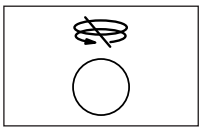


٢. اضغط على الزرين "**الميكروويف**" **(Microwave)** (🔔) و"**الشواية**" **(Grill)** (♨) في نفس الوقت (لمدة ثانية واحدة تقريبًا).
النتيجة: يعود الفرن للعمل بشكل طبيعي.

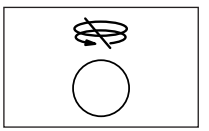
وظيفة الإيقاف اليدوي للقرص الدوار

يتيح لك الزر "تشغيل/إيقاف تشغيل القرص الدوار" (⟲) استخدام أطباق كبيرة تملأ الفرن بالكامل عن طريق إيقاف القرص الدوار عن الدوران (فقط في وضع الطهي اليدوي).

☚ ستكون النتائج غير مرضية في هذه الحالة حيث ستكون درجة نضج الطعام غير متساوية. نوصي بإدارة الطبق نصف دورة أثناء عملية الطهي يدوياً.
تحذير! لا تقم بتشغيل القرص الدوار أبداً دون وجود طعام في الفرن.
السبب: قد يتسبب ذلك في حدوث حريق أو تعرض الفرن للتلف.



١. اضغط على الزر "**تشغيل/إيقاف تشغيل القرص الدوار**" **(Turntable on/off)** (⟲).
النتيجة: لن يقوم القرص الدوار بالدوران.



٢. لإعادة القرص الدوار إلى الدوران مرة أخرى، اضغط على الزر "**تشغيل/إيقاف تشغيل القرص الدوار**" **(Turntable on/off)** (⟲) مرة أخرى.
النتيجة: يعود القرص الدوار للدوران.

✉ لا تضغط على الزر "**تشغيل/إيقاف تشغيل القرص الدوار**" **(Turntable on/off)** (⟲) أثناء عملية الطهي. قم بإلغاء مرحلة الطهي قبل ضغط الزر "**تشغيل/إيقاف تشغيل القرص الدوار**" **(Turntable on/off)** (⟲).

دليل أدوات الطهي

للطهي باستخدام فرن الميكروويف، يجب أن تتمكن أشعة الميكروويف من اختراق الطعام دون أن تنعكس على الأطباق أو تمتصها الأطباق المستخدمة.

لذا يجب الحرص عند اختيار أدوات الطهي. إذا كانت أداة الطهي تحمل علامة "*Microwave Safe*" (مسموح باستخدامها مع الميكروويف)، فلا داعي للقلق.

يسرد الجدول التالي الأنواع المختلفة لأدوات الطهي ويشير إلى ما إذا كان يمكن استخدامها في فرن الميكروويف أم لا وإلى كيفية استخدامها.

أدوات الطهي	آمنة للاستخدام في الميكروويف	التعليقات
ورق الألمونيوم	✗ ✓	يمكن استخدامه بكميات صغيرة لحماية السطح من النضج الزائد. يمكن أن يحدث ماس كهربي إذا كان الورق قريب من جدار الفرن أو إذا تم استخدام كمية كبيرة منه.
طبق التحمير	✓	لا يتم تسخينه مقدماً لأكثر من ثمان دقائق.
الأواني الصينية والخزفية	✓	تكون الأواني الخزفية، والفخارية، والخزفية المطلية والصينية عادة مناسبة، ما لم تكن مزخرفة بزخارف معدنية.
الأطباق الكرتون المصنوعة من الفوم التي تستخدم مرة واحدة	✓	يتم تغليف بعض الأطعمة المجمدة في هذه الأطباق.
تغليف الأطعمة السريعة		
• الأكواب المصنوعة من الفوم	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الطعام. وقد تتسبب الحرارة الزائدة في صهر الأدوات المصنوعة من الفوم.
• الأكياس الورقية أو الصحف	✗	قد تحترق.
• الورق المعاد تصنيعه أو الأدوات الزجاجية المزينة بمعدن	✗	قد تتسبب في حدوث ماس كهربي.
الأدوات الزجاجية		
• أدوات الفرن التي تستخدم على المائدة	✓	يمكن استخدامها، ما لم تكن مزخرفة بزخارف معدنية.
• الأدوات الزجاجية الرقيقة	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الأطعمة والسوائل. قد يتسبب التسخين المفاجئ للزجاج الرقيق في كسره أو شرخه.
• البرطمانات الزجاجية	✓	يجب إزالة الغطاء. ويكون مناسب في التدفئة فقط.
المعدنية		
• الأطباق	✗	قد تتسبب في حدوث ماس كهربي أو حريق.
• أربطة أكياس الفريزر	✗	
الورقية		
• الأطباق والأكواب ومناديل المائدة وورق المطبخ	✓	تستخدم في طهو الطعام الذي يستغرق مدد قصيرة وفي تدفئة الطعام. تستخدم أيضاً لامتصاص الرطوبة الزائدة.
• الورق المعاد تصنيعه	✗	قد تتسبب في حدوث ماس كهربي.
البلاستيكية		
• الأواني	✓	خاصة إذا كانت مقاومة للحرارة. قد يحدث التواء لبعض أنواع البلاستيك الأخرى أو يتغير لونها عند درجات الحرارة المرتفعة. لا تستخدم الأدوات المصنوعة من الميلامين.
• الورق الحراري	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة. ولا يجب أن يلامس الطعام. كن حريصاً عند إزالة الشريط حيث سينبعث بخار ساخن.
• أكياس الفريزر	✓ ✗	فقط إذا كان يمكن استخدامها في الغلي أو صالحة للاستخدام في الفرن. ولا يجب أن تكون محكمة الإغلاق. وعند الضرورة قم بثقبها بالشوكة.
الورق الأبيض الشفاف الذي به طبقة شمعية أو دهنية	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة ومنع تناثر الطعام.

✓ :**موصى به**

✗ ✓ :**يستخدم بحذر**

✗ :**غير أمن**

AR

أشعة الميكروويف

تتخلل طاقة الميكروويف الطعام بالفعل، ويتم ذلك بسبب انجذابها للمكونات المائية والدهنية والسكرية وامتصاصها لها.
تتسبب أشعة الميكروويف في تحريك الجزيئات الموجودة في الطعام بشكل سريع. وينشأ عن هذه الحركة السريعة للجزيئات احتكاك ينتج عنه حرارة تؤدي إلى طهي الطعام.

الطهي

أدوات الطهي الخاصة بالطهي في الميكروويف:
يجب أن تسمح أدوات الطهي لطاقة الميكروويف بتخللها للحصول على أفضل نتيجة.
تنعكس أشعة الميكروويف بواسطة المعادن مثل الاستنلس والألومنيوم والنحاس، إلا أنها يمكن أن تتخلل الخزف والزجاج والبلاستيك علاوة على الورق والخشب. لذا يحظر دوماً طهي الطعام في أواني معدنية.
الأطعمة التي يمكن طهيها في الميكروويف:
يمكن طهي العديد من أنواع الطعام في الميكروويف، مثل الخضراوات الطازجة أو المجمدة والفاكهة والمعجنات والأرز والحبوب والأسماك واللحوم. كما يمكن أيضاً إعداد أنواع عديدة من الصلصة والكسترد والحساء والسجق المدخن والأطعمة المحفوظة والصلصة المتبلة في فرن الميكروويف.
وبشكل عام، يكون الطهي باستخدام الميكروويف مثالياً لأي طعام يتم تجهيزه في درج التسخين.
كما يستخدم أيضاً الميكروويف في فك تجميد الزبد أو الشكولاته، للحصول على أمثلة (راجع الفصل الذي يتضمن التلميحات والأساليب الفنية).
تغطية الطعام أثناء الطهي
تعتبر تغطية الطعام أثناء الطهي أمراً في غاية الأهمية، حيث يتصاعد البخار الناتج عن تبخر الماء ويساهم في عملية الطهي. ويمكن تغطيه الطعام بطرق مختلفة: على سبيل المثال، باستخدام أطباق خزفية أو بلاستيكية أو بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.
مدد الانتظار
تتمثل أهمية مدة الانتظار بعد انتهاء عملية الطهي في أنها تسمح بمعادلة درجة الحرارة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية.

دليل طهي الخضراوات المجمدة

استخدم أواني مناسبة مصنوعة من البيركس ذات غطاء. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى – راجع الجدول. استمر في الطهي للحصول على النتيجة التي تفضلها.
قلب الطعام مرتين أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي. اترك الطعام مغطى أثناء مدة الانتظار.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
السبانخ	٠,١٥ كجم	٦٠٠ وات	٦–٥	٣–٢	إضافة ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
البروكلي	٠,٣ كجم	٦٠٠ وات	٩–٨	٣–٢	إضافة ٣٠ مللي (ملعقتان كبيرتان) من الماء البارد.
البازلاء	٠,٣ كجم	٦٠٠ وات	٨–٧	٣–٢	إضافة ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الفاصوليا الخضراء	٠,٣ كجم	٦٠٠ وات	٨,٥–٧,٥	٣–٢	إضافة ٣٠ مللي (ملعقتان كبيرتان) من الماء البارد.
الخضراوات المشكلة (جزر/بازلاء/ذرة)	٠,٣ كجم	٦٠٠ وات	٨–٧	٣–٢	إضافة ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الخضراوات المشكلة (الطريقة الصينية)	٠,٣ كجم	٦٠٠ وات	٨,٥–٧,٥	٣–٢	إضافة ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.

دليل طهي الأرز والمعجنات

الأرز: استخدم إناءً كبيراً مصنوعاً من البيركس ذو غطاء مع مراعاة أن حجم الأرز يتضاعف أثناء الطهي. قم بتغطية الإناء.
بعد انتهاء مدة الطهي، قم بتقليب الأرز وأضف الملح والتوابل والزبد قبل مدة الانتظار.
ملاحظة: قد لا يكون الأرز قد امتص الماء بالكامل بعد انتهاء مدة الطهي.
المعجنات: استخدم إناءً كبيراً مصنوعاً من البيركس. أضف الماء المغلي، ومقداراً ضئيلاً من الملح ثم قلب جيداً. لا تضع غطاء.
قلب من حين لآخر أثناء الطهي وبعد انتهائه. قم بتغطيه الطعام أثناء مدة الانتظار وتصفيته جيداً فيما بعد.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
الأرز الأبيض (مسلوق)	٠,٢٥ كجم ٠,٣٧ كجم	٩٠٠ وات	١٦–١٥ ١٨,٥–١٧,٥	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد. أضف ٧٥٠ مللي من الماء البارد.
الأرز البني (مسلوق)	٠,٢٥ كجم ٠,٣٧ كجم	٩٠٠ وات	٢١–٢٠ ٢٣–٢٢	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد. أضف ٧٥٠ مللي من الماء البارد.
أرز مخلط (أرز + أرز بري)	٠,٢٥ كجم	٩٠٠ وات	١٧–١٦	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
ذرة مخلطة (أرز + حبوب)	٠,٢٥ كجم	٩٠٠ وات	١٨–١٧	٥	أضف ٤٠٠ مللي من الماء البارد.
المعجنات	٠,٢٥ كجم	٩٠٠ وات	١١–١٠	٥	أضف ١٠٠٠ مللي من الماء الساخن.

AR

دليل طهي الخضراوات الطازجة

استخدم أواني مناسبة مصنوعة من البيركس ذات غطاء. أضف ٣٠–٤٥ مللي ماء بارد (٢–٣ ملاعق كبيرة) لكل ٢٥٠ جرام ما لم يوصى بكمية أخرى من الماء – راجع الجدول. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى، راجع الجدول. استمر في الطهي للحصول على النتيجة التي تفضلها. قلب الطعام مرة أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي. غطي الطعام أثناء مدة الانتظار التي تقدر بـ ٣ دقائق.

تلميح: قطّع الخضراوات الطازجة إلى قطع ذات أحجام متساوية. كلما تم تقطيعها إلى قطع أصغر تم طهيها بسرعة أكبر.

يجب طهي كافة الخضراوات الطازجة باستخدام الطاقة الكاملة للميكروويف (٩٠٠ وات).

الطعام	المقدار	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
البروكلي	٠,٢٥ كجم ٠,٥ كجم	٤,٥–٥ ٧–٨	٣	قطّع زهوره الصغيرة إلى قطع ذات أحجام متساوية. ضع السيقان باتجاه الوسط.
الكرنب المسلوق	٠,٢٥ كجم	٦–٦,٥	٣	أضف ٦٠–٧٥ ميللي (٥–٦ ملاعق) ماء.
الجزر	٠,٢٥ كجم	٤,٥–٥	٣	قطّع الجزر إلى شرائح ذات أحجام متساوية.
القرنبيط	٠,٢٥ كجم ٠,٥ كجم	٥–٥,٥ ٧,٥–٨,٥	٣	قطّع زهوره الصغيرة إلى قطع ذات أحجام متساوية. قطّع الزهور الكبيرة إلى أنصاف. ضع السيقان إلى الوسط.
الكوسة	٠,٢٥ كجم	٤–٤,٥	٣	قطّع الكوسة إلى شرائح. أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء أو قطعة من الزبد. يستمر الطهي حتى تصبح طرية.
الباذنجان	٠,٢٥ كجم	٣,٥–٤	٣	قطع الباذنجان إلى شرائح صغيرة وانثر ملعقة من عصير الليمون عليه.
الكرات	٠,٢٥ كجم	٤–٤,٥	٣	قطّع الكرات إلى شرائح سميكة.
عيش الغراب	٠,١٢ كجم ٠,٢٥ كجم	١,٥–٢ ٢,٥–٣	٣	جهز عيش الغراب إما كقطع صغيرة كاملة أو إلى شرائح. لا تضف أي مقدار من الماء. انثر عصير الليمون فوقه. وأضف الملح والفلفل. يصفى قبل التقديم.
البصل	٠,٢٥ كجم	٥–٥,٥	٣	قطّع البصل إلى شرائح أو أنصاف. أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء.
الفلفل	٠,٢٥ كجم	٤,٥–٥	٣	قطّع الفلفل إلى شرائح صغيرة.
البطاطس	٠,٢٥ كجم ٠,٥ كجم	٤–٥ ٧–٨	٣	زن البطاطس التي تم تقشيرها واقطعها إلى أنصاف أو إلى أرباع ذات أحجام متساوية.
اللفت	٠,٢٥ كجم	٥,٥–٦	٣	قطّع اللفت إلى مكعبات صغيرة.

التسخين

يقوم فرن الميكروويف بتسخين الطعام في وقت أقل من الوقت الذي يستغرقه درج التسخين الخاص بالأفران التقليدية.

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كدليل. تم وضع المدد الموجودة في هذا الجدول على أساس أن السوائل تكون بدرجة حرارة الحجرة التي تتراوح ما بين +١٨ إلى +٢٠ وأن الطعام المثلج تتراوح درجة حرارته ما بين +٥ إلى +٧ درجة مئوية.

الترتيب والتغطية

تجنب تسخين الأطعمة كبيرة الحجم مثل قطع اللحم الكبيرة – حيث يجب طهيها بشكل زائد وتجفيفها قبل أن يبدأ انبعاث الهواء الساخن من الوسط. لذا يكون تسخين القطع الصغيرة أكثر نجاحاً.

- **مستويات الطاقة والتقليب**

يمكن تسخين بعض الأطعمة باستخدام طاقة تصل إلى ٩٠٠ وات بينما يجب تسخين بعض الأطعمة الأخرى باستخدام طاقة تصل إلى ٦٠٠ وات أو ٤٥٠ وات أو حتى ٣٠٠ وات.

راجع الجداول للحصول على إرشادات. يفضل بشكل عام تسخين الطعام باستخدام مستويات طاقة منخفضة إذا كان الطعام سريع النضج، أو إذا كان بكميات كبيرة، أو إذا كان يسخن بسرعة كبيرة (مثل فطائر اللحم المفروم).

قلّب الطعام أثناء التسخين للحصول على أفضل النتائج. قلب الطعام مرة أخرى قبل التقديم، إن أمكن.

توخى الحذر عند تسخين السوائل أو أطعمة الأطفال. لتجنب فوران السوائل واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، قم بالتقليب قبل التسخين وأثنائه وبعده. اترك الطعام أو السوائل في فرن

- الميكروويف أثناء مدة الانتظار. نوصى بوضع ملعقة بلاستيك أو ملعقة مصنوعة من الزجاج في السوائل. تجنب التسخين الزائد (وبالتالي إفساد) للطعام.

من الأفضل تقدير مدة أقل للطهي وإضافة مدة تسخين إضافية، إذا دعت الحاجة.

التسخين ومدد الانتظار

من المفيد ملاحظة المدة التي استغرقها تسخين الطعام في المرة الأولى، للرجوع إليها في المستقبل. تأكد دوماً من انبعاث البخار الساخن من الطعام الذي تم تسخينه.

دع الطعام في الفرن لفترة قصيرة بعد التسخين للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزائه الداخلية. تتراوح مدة الانتظار الموصى بها بعد التسخين بين ٢–٤ دقائق، ما لم يوصى بمدة أخرى في الجدول. توخى المزيد من الحذر عند تسخين السوائل أو أطعمة الأطفال. راجع أيضاً الفصل الذي يتضمن احتياطات السلامة.

- **تسخين السوائل**

اترك دوماً مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية. قم بالتقليب أثناء التسخين عند الضرورة وتقليبه دوماً بعد التسخين. لتجنب الفوران واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، ضع ملعقة مصنوعة من البلاستيك أو عصا مصنوعة من الزجاج في المشروبات وتقليبها قبل وأثناء وبعد التسخين.

AR

تسخين طعام الأطفال

طعام الأطفال:

قم بتفريغه في طبق خزفي عميق. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك. يقلب جيداً بعد التسخين! اتركه في الفرن لمدة ٢–٣ دقائق قبل التقديم. قلبه مرة أخرى وتأكد من درجة حرارته. تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: بين ٣٠–٤٠ درجة مئوية.

لبن الأطفال:

ضع اللبن في قارورة زجاجية معقمة. قم بالتسخين دون غطاء. لا تقم أبداً بتسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل مع وضع الجزء المطاطي عليها، حيث قد تنفجر الزجاجة إذا تعرضت للتسخين الزائد. رج الزجاجة جيداً قبل مدة الانتظار ومرة أخرى قبل التقديم! تأكد دوماً من درجة حرارة طعام أو لبن الأطفال قبل إعطائه للطفل. تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: حوالي ٣٧ درجة مئوية.

ملاحظة:

يجب التأكد بعناية من طعام الأطفال خاصة قبل تقديمه لتجنب تعرض الأطفال للإصابة بالحروق.

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للتسخين.

تسخين طعام ولبن الأطفال

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للتسخين.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
طعام الأطفال (خضراوات + لحوم)	٠,١٩ كجم	٦٠٠ وات	٣٠ ثانية	٢–٣	فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. قم بتغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. يترك لمدة ٢–٣ دقائق. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.
طعام الأطفال (حبوب + لبن + فاكهة)	٠,١٩ كجم	٦٠٠ وات	٢٠ ثانية	٢–٣	فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. قم بتغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. يترك لمدة ٢–٣ دقائق. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.
الوجبات المغلفة (مثلجة)	٠,١ كجم ٠,٢ كجم	٣٠٠ وات	٣٠–٤٠ ثانية دقيقة إلى دقيقة ١٠ ثواني	٢–٣	قلب اللبن أو رجه جيداً قبل صبه في قارورة زجاجية معقمة. ضعها في وسط القرص الدوار. لا تضع غطاء. قم بالتقليب الجيد واترك الإناء لمدة ٣ دقائق على الأقل. رجه جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية، قبل التقديم.

تسخين السوائل والطعام

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للتسخين.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
المشروبات (القهوة والشاي والماء)	٠,١٥ كجم (كوب) ٠,٣ كجم (كوبان) ٠,٤ كجم (٣ أكواب) ٠,٦ كجم (٤ أكواب)	٩٠٠ وات	١,٥–١ ٢–٢,٥ ٣–٣,٥ ٤–٣,٥	٢–١	تصب المشروبات في الأكواب وتُسخن بدون غطاء: ضع فنجاناً واحداً في الوسط واثنين مقابلين لبعضهما وثلاثة فناجين على شكل دائرة. تترك في فرن الميكروويف أثناء مدة الانتظار وتُقلب جيداً.
الحساء (مثلج)	٠,٢٥ كجم ٠,٣٥ كجم ٠,٤٥ كجم ٠,٥٥ كجم	٩٠٠ وات	٣–٢,٥ ٣,٥–٣ ٤–٣,٥ ٥–٤,٥	٣–٢	يصب في طبق خزفي عميق أو سلطانية خزفية. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك. يقلب جيداً بعد التسخين. ثم يقلب مرة أخرى قبل التقديم.
يخني (مثلج)	٠,٣٥ كجم	٦٠٠ وات	٥,٥–٤,٥	٣–٢	ضع اليخني في طبق خزفي عميق. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
المعجنات بالصلصة (مثلجة)	٠,٣٥ كجم	٦٠٠ وات	٤,٥–٣,٥	٣	ضع المعجنات (الإسباجتي أو الشرائح) في طبق خزفي مسطح. قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. قم بالتقليب قبل التقديم.
المعجنات المحشوة مع الصلصة (مثلجة)	٠,٣٥ كجم	٦٠٠ وات	٥–٤	٣	ضع المعجنات المحشوة (على سبيل المثال، رافيلو، تورتليني) في طبق خزفي عميق. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
الوجبات المغلفة (مثلجة)	٠,٣٥ كجم ٠,٤٥ كجم ٠,٥٥ كجم	٦٠٠ وات	٥,٥–٤,٥ ٦,٥–٥,٥ ٧,٥–٦,٥	٣	ضع وجبة مكونة من مكونين أو ثلاث مكونات مثلجة في طبق خزفي. قم بالتغطية بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.
تشيز فوندو (خليط مكون من الجبن الذائب والزبد والبيض) جاهز للتقديم (مثلجة)	٠,٤ كجم	٦٠٠ وات	٧–٦	٢–١	ضع التشيز فوندو الجاهز للتقديم في إناء بيركس مناسب الحجم ذو غطاء. قم بالتقليب من حين آخر أثناء التسخين وبعده. قلب جيداً قبل التقديم.

AR

فك التجميد

تعد أشعة الميكروويف أسلوباً ممتازاً في فك تجميد الطعام. تقوم أشعة الميكروويف بفك تجميد الطعام برفق في فترة زمنية قصيرة. ويفيد ذلك بشكل كبير في حالة استقبال ضيوف بشكل مفاجئ.

يجب أن يتم فك تجميد الدواجن المجمدة جيداً قبل طهيها. فك أي أربطة معدنية وانزعها من مادة التغليف للسماح بإخراج السائل الذي يتم إذابته.

ضع الطعام المجمد على طبق بدون غطاء. قم بتصفية الطبق من أي سائل وإخراج محتوياته قدر الإمكان. افحص الطعام من حين لآخر للتأكد من عدم وصوله إلى درجة الدفء. إذا بدأت الأجزاء الصغيرة والرفيعة من الطعام المجمد للوصول إلى درجة الدفء، يمكنك حمايتها بواسطة لفها بشرائط صغيرة من ورق الألمونيوم أثناء فك التجميد.

عندما يصبح السطح الخارجي للدواجن دافئاً، قم بإيقاف عملية فك التجميد واتركها لمدة ٢٠ دقيقة قبل المتابعة. اترك الأسماك واللحوم والدواجن لفترة حتى يتم إكمال عملية فك التجميد. تختلف مدة الانتظار لعملية فك التجميد التامة حسب الكمية التي يتم فك تجميدها. الرجاء الرجوع للجدول الموجود أدناه.

تلميح: تتم عملية فك تجميد الأطعمة غير السميكة بشكل أفضل عن الأطعمة السميكة كما تحتاج الكميات الأصغر إلى وقت أقل من الكميات الأكبر. تذكر هذا التلميح أثناء تجميد الطعام وفك تجميده.

لفك تجميد الأطعمة المجمدة بدرجة حرارة تتراوح ما بين −١٨ إلى −٢٠ درجة مئوية، استخدم الجدول التالي كدليل.

يجب فك تجميد كافة الأطعمة المجمدة باستخدام مستوى طاقة فك التجميد (١٨٠ وات).

الطعام	المقدار	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
اللحوم				
اللحم البقري المفروم	٠,٢٥ كجم	٦–٧	١٥–٣٠	ضع اللحم على طبق خزفي مسطح. قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لفك التجميد!
	٠,٥ كجم	١٠–١٢		
شرائح لحم الخنزير	٠,٢٥ كجم	٧–٨		
الدواجن				
قطع الدجاج	٠,٥ كجم (قطعتان)	١٢–١٤	١٥–٦٠	ضع أولاً قطع الدجاج مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل، أو الدجاجة الكاملة مع وضع ناحية الصدر لأسفل في طبق خزفي مسطح. قم بحماية الأجزاء الرفيعة مثل الأجنحة والأطراف بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لفك التجميد!
دجاجة كاملة	١,٢ كجم	٢٨–٣٢		
الأسماك				
شرائح السمك الفيليه	٠,٢ كجم	٦–٧	١٠–٢٥	ضع السمك المجمد في وسط طبق خزفي مسطح. ضع الأجزاء الرفيعة أسفل الأجزاء السميكة. قم بحماية الأطراف الرفيعة بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لفك التجميد!
السمك الكامل	٠,٤ كجم	١١–١٣		
الفاكهة				
التوت	٠,٣ كجم	٦–٧	٥ – ١٠	وزع الفاكهة على طبق زجاجي دائري مسطح (ذو قطر كبير).
الخبز				
أرغفة الخبز (كل رغيف حوالي ٥٠ جرام)	قطعتان	١–١,٥	٥ – ٢٠	ضع الأرغفة على شكل دائرة أو أفقياً على ورق المطبخ في وسط القرص الدوار. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لفك التجميد!
	٤ قطع	٢,٥–٣		
التوست/ الشطائر	٠,٢٥ كجم	٤–٤,٥		
الخبز الألماني (قمح + دقيق الشيلم)	٠,٥ كجم	٧–٩		

AR

الشواية

يوجد جزء التسخين الخاص بالشواية تحت سقف تجويف الفرن. وتعمل الشواية أثناء غلق الباب ودوران القرص الدوار. يؤدي دوران القرص الدوار إلى تحمير الطعام بشكل متساو. ويؤدي التسخين المسبق للشواية لمدة ٤ دقائق إلى إتمام عملية تحمير الطعام بشكل أسرع.

أدوات الطهي الخاصة بالشي:

يجب أن تكون غير قابلة للاشتعال ويمكن أن تتضمن جزء معدني. لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك، حيث يمكن أن تنصهر.

الأطعمة المناسبة للشي:

قطع اللحم والسجق وشرائح اللحم والهامبرجر وشرائح لحم الخنزير وفخذ الخنزير وشرائح السمك الرفيعة والشطائر وجميع أنواع التوست المغطى بالإضافات.

ملاحظة هامة:

عند استخدام وضع الشواية فقط، تأكد من أن جزء التسخين الخاص بالشواية موجود تحت السقف في الوضع الأفقي وغير موجود عند الجدار الخلفي في الوضع الرأسي.

الرجاء تذكر وضع الطعام على الحامل العلوي، ما لم يوصى باتباع أية إرشادات أخرى.

الميكروويف + الشواية

يجمع وضع الطهي هذا بين الحرارة المنبعثة من الشواية مع سرعة طهي الميكروويف. وهو يعمل فقط أثناء غلق الباب ودوران القرص الدوار. نتيجة لدوران القرص الدوار، يتم تحمير الطعام بشكل متساو. ويتوفر ثلاثة أوضاع مجمعة في هذا الطراز:

- ٦٠٠ وات + الشواية و٤٥٠ وات + الشواية و٣٠٠ وات + الشواية.

أدوات الطهي الخاصة بالطهي باستخدام الميكروويف + الشواية

الرجاء استخدام أدوات الطهي التي يمكن أن تتخللها أشعة الميكروويف. ويجب أن تكون أدوات الطهي غير قابلة للاشتعال. لا تستخدم أدوات الطهي المعدنية في وضع الاستخدام المجمع. لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك، حيث يمكن أن تنصهر.

الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام الميكروويف + الشواية:

تشتمل الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام الأسلوب المجمع كافة أنواع الطعام المطهو الذي يحتاج إلى تسخين وتحمير (مثل المعجنات المخبوزة)، علاوة على الأطعمة التي تتطلب وقتاً قصيراً لتحمير الطبقة العليا منها. يمكن أيضاً استخدام هذا الأسلوب مع قطع الطعام ذات الحجم السميك لتحمير الطبقة العليا منها (مثل قطع الدجاج، مع قلبها في منتصف وقت الطهي). الرجاء مراجعة جدول الشي للحصول على المزيد من التفاصيل.

ملاحظة هامة:

عند استخدام أسلوب استخدام (الميكروويف + الشواية) معاً، تأكد من أن جزء التسخين الخاص بالشواية موجود تحت السقف في الوضع الأفقي وغير موجود عند الجدار الخلفي في الوضع الرأسي. يجب وضع الطعام على الحامل العلوي، ما لم يوصى بإرشادات أخرى. خلاف ذلك يجب وضعه على القرص الدوار مباشرة.

الرجاء مراجعة الإرشادات الموجودة في الجدول التالي.

يجب قلب الطعام إذا كنت ترغب في تحمير وجهيه.

دليل شي الأطعمة الطازجة

قم بتسخين الشواية لمدة ٣ دقائق عند استخدام وظيفة الشي.

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للشي.

الطعام الطازج	المقدار	الطاقة	١. الوقت الإضافي (دقيقة)	٢. الوقت الإضافي (دقيقة)	الإرشادات
شرائح التوست	(٤ قطع) (لكل ٠,٢٥ كجم)	الشواية فقط	٣,٥–٤,٥	٣–٤	ضع شرائح التوست جنباً إلى جنب على الحامل.
الطماطم المشوية	٠,٢ كجم (قطعتان) ٠,٤ كجم (٤ قطع)	٣٠٠ وات + الشواية	٤–٥ ٥,٥–٦,٥	–	قطّع الطماطم إلى أنصاف. ضع بعضاً من الجبن فوقها. ضعها على شكل دائرة في طبق بيركس مسطح. ضع الطبق على الحامل العلوي.
توست الطماطم بالجبن	٤ قطع (٠,٣ كجم)	٣٠٠ وات + الشواية	٤,٥–٥,٥	–	قم بتحميص شرائح الخبز أولاً. ضع التوست المغطى بالإضافات على الحامل العلوي. يترك لمدة ٢–٣ دقائق.
التفاح المخبوز	ثمرتان من التفاح (٠,٤ كجم) ٤ ثمرات من تفاح (٠,٨ كجم)	٣٠٠ وات + الشواية	٦,٥–٧,٥ ١١–١٣	–	انزع لُب ثمرات التفاح وحشوها بالزبيب والمربى. ضع بعضاً من شرائح اللوز على سطحها. ضع ثمرات التفاح في طبق مُسطح من البيركس. ثم ضع الطبق مباشرةً على الحامل السفلي.

AR

دليل شي الأطعمة الطازجة (تابع)

الطعام الطازج	المقدار	الطاقة	١. الوقت الإضافي (دقيقة)	٢. الوقت الإضافي (دقيقة)	الإرشادات
قطع الدجاج	٠,٥ كجم (قطعتان) ٠,٩ كجم (٣–٤ قطع)	٣٠٠ وات + الشواية	١١–١٠ ١٣–١٢	١٠–٩ ١٢–١١	امسح قطع الدجاج بقليل من الزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة على الحامل العلوي.
قطع لحم الضأن (متوسطة الحجم)	٠,٤ كجم (عدد ٤ قطع)	الشواية فقط	١٠–١٢	٨–٩	امسح قطع لحم الضأن بالزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة على الحامل العلوي. بعد اكتمال الشي اتركه لمدة ٢–٣ دقائق.
شرائح لحم الخنزير	٠,٤ كجم (قطعتان)	الميكروويف + الشواية	٣٠٠ وات+ الشواية ٨–٩	الشواية فقط ٨–٩	امسح شرائح لحم الخنزير بالزيت وضعها بشكل دائري على الحامل العلوي. بعد اكتمال الشي اتركه لمدة ٢–٣ دقائق.
الأسماك المشوية	٠,٥–٠,٤ كجم	٣٠٠ وات + الشواية	٧–٦	٨–٧	امسح السمك الكامل بقليل من الزيت مع إضافة الأعشاب والتوابل. ضع سمكتين إلى جانب بعضهما (في اتجاه عكسي) على الحامل العلوي. يترك لمدة ٢–٣ دقائق.

الطهي بالطريقة العادية

الطهي بالطريقة العادية هو الأسلوب التقليدي المعروف للطهي في الفرن العادي باستخدام الهواء الساخن. يوجد جزء التسخين والمروحة عند الجدار الخلفي، وذلك حتى يدور الهواء الساخن.

أدوات الطهي الخاصة بالطهي بالطريقة العادية:

يمكنك استخدام جميع أدوات الطهي وأوراق التغليف– أي شئ يمكنك استخدامه مع الفرن التقليدي.

الأطعمة التي يمكن طهيها بالطريقة العادية:

يجب صنع جميع أنواع البسكويت والخبز والكيك بهذه الطريقة وكذلك الكيك الغني بالفاكهة العجائن والسوفيل.

أشعة الميكروويف + الطريقة العادية

يجمع هذا الوضع بين طاقة الميكروويف والهواء الساخن وهو بذلك يقلل من الوقت اللازم للطهي مع إعطاء الطعام وجه محمر وهش.

الطهي بالطريقة العادية هو الأسلوب التقليدي المعروف للطهي في الفرن العادي باستخدام الهواء الساخن الذي يدور بواسطة مروحة موجودة في الجدار الخلفي للفرن.

أدوات الطهي الخاصة بالطهي باستخدام أشعة الميكروويف + الطريقة العادية:

يجب أن تسمح بمرور أشعة الميكروويف خلالها. يجب أن تكون قابلة للاستخدام داخل الفرن (مثل، الزجاج أو الأواني الفخارية أو الصينية غير المزينة بزخارف معدنية)؛ مثل أدوات الطهي الموضحة في جزء الميكروويف + الشواية.

الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام الميكروويف + الطريقة العادية:

جميع أنواع اللحوم والدواجن بالإضافة إلى الطواجن والأطباق الطازجة المجهزة والكيك الإسفنجي وكيك الفاكهة والفطائر والخضراوات المشوية والخبز.

دليل الطهي بالطريقة العادية للأطعمة الطازجة مثل أرغفة الخبز والكيك

قم بتسخين الفرن مسبقاً بالطريقة العادية باستخدام ميزة التسخين المسبق وصولاً إلى درجة الحرارة المطلوبة، ما لم يوصي بعدم تسخين الفرن – راجع الجدول.

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للطهي بالطريقة العادية.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	الإرشادات
أرغفة الخبز أرغفة الخبز (المخبوزة بالفعل)	٤–٦ قطع (كل منها حوالي ٠,٠٥ كجم)	طهي بالطريقة العادية فقط ١٨٠ درجة مئوية	٣–٢	ضع أرغفة الخبز على شكل دائرة على الحامل السفلي. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها! اتركها لمدة ٢–٣ دقائق.
ماربل كيك/ كيك الليمون (عجينة طازجة)	٠,٧ كجم	١٨٠ وات + ٢٢٠ درجة مئوية دون تسخين مسبق!	٢٤–٢٦	ضع العجينة الطازجة في طبق خبيز زجاجي مستطيل أو معدني اسود (طوله ٢٥ سم). ضع الكيك على الحامل السفلي. اتركها لمدة ٥–١٠دقائق.
الفطائر المحشوة (مثلجة)	٠,٢٥ كجم (٥ قطع)	طهي بالطريقة العادية فقط ٢٢٠ درجة مئوية	١٥–٢٠	قم بحشو الفطائر الطازجة المخمرة على سبيل المثال بلحم الخنزير أو السجق أو الجبن أو الخضراوات. ضعها على ورق الخبز على شكل دائرة على الحامل العلوي.
قطع المافن (عجينة طازجة)	٦ × ٧٠ جرام (٠,٤٥–٠,٤ كجم)	١٨٠ وات + ٢٠٠ درجة مئوية	١٤–١٦	ضع العجينة الطازجة بالتساوي في طبق مافن خزفي، يصلح لوضع ٦ قطع مافن متوسطة الحجم أو استخدم ٦ أطباق بيركس زجاجية دائرية. ضع الطبق على الحامل السفلي. انتظر لمدة ٥ دقائق.

AR

دليل الطهي بالطريقة العادية للأطعمة المجمدة مثل أرغفة الخبز والكيك والفطائر

قم بتسخين الفرن مسبقاً بالطريقة العادية باستخدام ميزة التسخين المسبق وصولاً إلى درجة الحرارة المطلوبة، ما لم يوصي بعدم تسخين الفرن – راجع الجدول.

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للخبز.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	الإرشادات
الخبز الفرنساوي/ خبز الثوم (مخبوز مسبقاً)	٠,٢–٠,٢٥ كجم (قطعة واحدة)	١٨٠ وات + ٢٠٠ درجة مئوية	٦–٧	ضع الخبز الفرنساوي على ورق الخبز على الحامل السفلي. بعد الخبز يترك لمدة ٢–٣ دقائق.

دليل الطهي بالطريقة العادية للبيتزا والمعجنات والشرائح وقطع اللحم الصغيرة

قم بتسخين الفرن مسبقاً بالطريقة العادية باستخدام ميزة التسخين المسبق وصولاً إلى درجة الحرارة المطلوبة، ما لم يوصي بعدم تسخين الفرن – راجع الجدول.

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للخبز.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	الإرشادات
المعجنات (لازانيا أو كانيلوني)	٠,٤ كجم	٤٥٠ وات + ٢٠٠ درجة مئوية دون تسخين مسبق!	٢٠–٢٢	ضع المعجنات في طبق بيركس زجاجي مناسب الحجم أو اتركها في تغليفها الأصلي (مع التأكد من أن التغليف يناسب حرارة أشعة الميكروويف والفرن). ضع اللازانيا المجمدة على الحامل السفلي. بعد الطهي اتركها لمدة ٢–٣ دقائق.
المعجنات المكرونة والتورتيليني)	٠,٤ كجم	٤٥٠ وات + ٢٠٠ درجة مئوية دون تسخين مسبق!	١٦–١٨	ضع المعجنات في طبق بيركس زجاجي مناسب الحجم أو اتركها في تغليفها الأصلي (مع التأكد من أن التغليف يناسب حرارة أشعة الميكروويف والفرن). ضع المعجنات المجهزة المجمدة على الحامل السفلي. بعد الطهي اتركها لمدة ٢–٣ دقائق.
قطع الدجاج	٠,٢٥ كجم	٤٥٠ وات + ٢٠٠ درجة مئوية	٦,٥–٧,٥	ضع قطع الدجاج على الحامل السفلي. بعد الطهي اتركها لمدة ٢–٣ دقائق.

دليل الطهي (تابع)

تلميحات خاصة

إذابة الزبد
ضع ٥٠ جرام من الزبد في طبق زجاجي عميق صغير. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك. ثم قم بالتسخين لمدة ٣٠–٤٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات، حتى يتم إذابة الزبد.

إذابة الشوكولاته
ضع ١٠٠ جرام من الشوكولاته في طبق زجاجي عميق صغير. ثم قم بالتسخين لمدة ٣٥– دقائق، باستخدام طاقة تبلغ ٤٥٠ وات حتى يتم إذابة الشوكولاته. قم بتقليب الشوكولاته مرة أو مرتين أثناء الذوبان. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

إذابة العسل المجمد
ضع ٢٠ جرام من العسل المجمد في طبق زجاجي عميق صغير. ثم قم بتسخينه لمدة ٢٠–٣٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٣٠٠ وات، حتى يتم إذابة العسل.

إذابة الجيلاتين
ضع ورقة الجيلاتين الجافة (١٠ جرام) لمدة ٥ دقائق في الماء البارد. ضع الجيلاتين الذي تم تجفيفه في إناء بيركس صغير. قم بالتسخين لمدة ١ دقيقة باستخدام طاقة تصل إلى ٣٠٠ وات. قم بالتقليب بعد الإذابة.

عمل الجيلي/الغطاء الثلجي (للكعك والجاتوه)
قلب الجيلي السريع التحضير (١٤ جرام تقريباً) مع ٤٠ جرام من السكر و٢٥٠ مللي من الماء البارد. ضعه في إناء بيركس بدون غطاء لمدة ٣,٥ أو ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات حتى يصبح لون الجيلي/الغطاء الثلجي شفافاً. قم بتقليبه مرتين أثناء الإعداد.

طهي المربى
ضع ٦٠٠ جرام من الفاكهة (على سبيل المثال توت مشكل) في إناء زجاجي مناسب من البيركس ذو غطاء. أضف ٣٠٠ جرام من السكر وقم بتقليبها جيداً. قم بتغطيته أثناء الطهي لمدة ١٠–١٢ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات. ثم قم بتقليبه عدة مرات أثناء الطهي. قم بتفريغها في برطمانات مربى زجاجية صغيرة الحجم ذات غطاء محكم. واتركها مغطاة لمدة ٥ دقائق.

إعداد البودنج
يقلب مسحوق البودنج مع السكر واللبن (٥٠٠ مللي) مع اتباع تعليمات الشركات المصنعة والتقليب الجيد. استخدم إناء مصنوع من البيركس بحجم مناسب له غطاء. قم بتغطيته أثناء الطهي لمدة ٦,٥–٧,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات. ثم قم بتقليبه عدة مرات أثناء الطهي.

تحميص قطع اللوز
ضع ٣٠ جرام من قطع اللوز في طبق خزفي ذو حجم متوسط. قم بتقليبه عدة مرات أثناء التحميص لمدة ٣,٥ إلى ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة مقدارها ٦٠٠ وات. واتركها لمدة ٢–٣ دقيقة في الفرن. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

تنظيف فرن الميكروويف

يجب تنظيف الأجزاء التالية من فرن الميكروويف على فترات منتظمة لمنع تراكم الدهون وبقايا الطعام:

- **الأسطح الداخلية والخارجية**
- **الباب وقفلي الباب**
- **القرص الدوار والحلقة الدوارة**

☚ تأكد **دوماً** من نظافة قفلي الباب ومن إغلاق الباب بإحكام.

☚ يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة الأسطح مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

١. قم بتنظيف السطح الخارجي بقطعة قماش ناعمة وماء دافئ وصابون. ثم قم بمسحها بالماء وتجفيفها.

٢. قم بإزالة أي بقع موجودة على الأسطح الداخلية أو على الحلقة الدوارة بقطعة قماش مبللة بالصابون. ثم قم بمسحها بالماء وتجفيفها.

٣. لإزالة بقايا الطعام والروائح، ضع كوب به عصير ليمون مخفف على القرص الدوار وقم بالتسخين لمدة عشر دقائق باستخدام الطاقة القصوى.

٤. اغسل الطبق القابل للغسيل في غسالة الأطباق عند الحاجة.

✉ **يحظر** سكب الماء في الفتحات. **يحظر** استخدام أي منتجات أو مذيبات كيماوية. كن حريصاً جداً عند تنظيف قفلي الباب لضمان عدم وجود أي بقايا:
- متراكمة
- تحول دون إغلاق الباب بشكل صحيح

✉ نظف تجويف فرن الميكروويف بعد كل مرة تستخدمه فيها بمحلول تنظيف، ولكن اترك فرن الميكروويف فترة كافية ليبرد قبل التنظيف لتجنب حدوث أي إصابة.

✉ توضح الإرشادات الخاصة أدوات الطهي، ودرج التسخين والفرن حظر استخدام التنظيف بالبخار.

تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه

يجب مراعاة بعض الاحتياطات البسيطة عند تخزين فرن الميكروويف أو صيانته.

لا يجب استخدام الفرن في حالة تعطل الباب أو تلف أقفاله:

- **كسر إحدى مفصلاته**
- **تدهور حالة الأقفال**
- **تدهور حالة الجسم الخارجي للفرن أو تعرضها للانثناءات**

يجب صيانة عيوب الميكروويف بواسطة فني صيانة مؤهل.

☚ **يحظر** إزالة الجسم الخارجي للفرن. في حالة حدوث أعطال في الفرن والحاجة إلى صيانته أو إذا كنت تشك في سلامة حالته:

- افصله من مصدر التيار الكهربي
- اتصل بأقرب مركز خدمة لما بعد البيع

✉ إذا أردت تخزين الفرن بشكل مؤقت، اختر مكاناً جافاً وخالي من الأتربة.

- **السبب**: قد تؤثر الأتربة والرطوبة بشكل سلبي على أجزاء الفرن.

المواصفات الفنية

تسعى شركة *SAMSUNG* جاهدة إلى تحسين جودة منتجاتها باستمرار. ولهذا السبب، تخضع مواصفات التصميم وإرشادات المستخدم للتغيير دون سابق إعلام.

مصدر التيار الكهربي	٢٣٠ فولت ~ ٥٠ هرتز
استهلاك الطاقة	
الطاقة القصوى	٣١٠٠ وات
الميكروويف	١٤٠٠ وات
الشواية (جزء التسخين)	١٣٠٠ وات
الطهي بالطريقة العادية (جزء التسخين)	١٧٠٠ وات
الطاقة الناتجة	١٠٠ وات/٩٠٠ وات – ٦ مستويات (IEC-705)
تردد التشغيل	٢٤٥٠ ميغا هرتز
الأبعاد (العرض×الارتفاع×العمق)	
الخارجية	٥٢٢ × ٥٣٩ × ٣١٢ م
تجويف الفرن	٣٥٥ × ٣٨٠,٦ × ٢٣٤ م
الحجم	٣٢ لتر
الوزن	
الصافي	٢١,٠ كيلو جرام تقريباً
الشحن	٢٣,٥ كيلو جرام تقريباً
	• CE1180GW
	• CE1180GBT / CE1180UBT / CE1180GWT
	• CE1180GB / CE1180GBB / CE1180UB / CE1180UBB CE1180GWB
	٢٦ كيلو جرام تقريباً
	• CE1180GBF / CE1180UBF/CE1180GWF

AR

AR

ELECTRONICS